

Elisa Rankila ja Jenny Tapaus

## **Juhlasuunnitelma**

Case: Sepänniemen lomakylä

Opinnäytetyö

Kevät 2010

Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö  
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma



## SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

### Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö  
Koulutusohjelma: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Tekijät: Rankila Elisa ja Tapaus Jenny

Työn nimi: Juhlasuunnitelma Case: Sepänniemen lomakylä

Ohjaaja: Pitkäkoski Tuija

Vuosi: 2010

Sivumäärä: 68

Liitteiden lukumäärä: 11

---

Työn tavoitteena oli laatia juhlasuunnitelma, jonka tarkoituksena on tuottaa vieraille ruokaelämys. Työ suunniteltiin sellaiseksi, että toimeksiantaja voi hyödyntää sen materiaaleja myös jatkossa. Tutkimuksissa keskityttiin hankkimaan ajankohtaista ja käytännönläheistä tietoa juhla- ja ruokapalveluiden tuottamisesta.

Aineisto kerättiin kahdella eri tutkimusmenetelmällä: asiantuntijahaastattelulla ja järjestämällä experimentti, jossa hankittuja tietoja testattiin ja josta tulokset kerättiin asiakastyytyväisyyskyselyllä. Asiantuntijahaastattelut toteutettiin teemahaastatteluna marraskuun alussa 2009. Saatujen tulosten testaamiseksi järjestettiin koetilaisuus marraskuun lopussa 2009. Asiakastyytyväisyystutkimuksen aineisto kerättiin tilaisuudesta lomakekyselynä.

Asiantuntijahaastatteluun osallistui kolme alan ammattilaista Töysän seudulta. Haastatteluissa selvisi, että juhlien järjestäminen kodin ulkopuolella on lisääntynyt. Töysän alueella asiakkaat ovat yhä tietoisempia siitä, mitä haluavat, ja he toivovat juhliinsa usein perinteisiä ruokia erikoisuuksien sijaan. Tunnelman luomisessa huomiota tulee kiinnittää perusasioiden, kuten somistuksen lisäksi tilan siisteyteen, vieraiden vastaanottoon ja henkilökunnan kiireettömään olemukseen.

Asiakastyytyväisyyskyselyyn vastasi kuusi koetilaisuuteen osallistunutta vierasta. Vastanneet pitivät ruokaa maukkaana, herkullisen näköisenä ja tilanteeseen sopivana. Viinin maistajaisia pidettiin onnistuneena ja viisi kuudesta kertoi oppineensa ohjelmanumerosta jotain uutta. Tilan somistuksesta ja kattauksesta pidettiin sekä illan koettiin olevan tunnelmallinen ja miellyttävä. Palautteen perusteella asiakkaat olivat kokeneet illan olleen elämyksellinen.

Johtopäätöksenä voidaan todeta, että asiantuntijahaastattelussa esille nousseet asiat pitivät paikkansa, kun niitä testattiin käytännössä. Tutkimusmenetelmien avulla saatiin tietoa juhlien suunnittelemisesta ja toteuttamista käytännön tasolla. Ihmiset järjestävät juhlia yhä enemmän kodin ulkopuolella. He arvostavat perinteisyyttä ja yksinkertaisuutta mutta haluavat juhliinsa näyttäviä yksityiskohtia. Saatuja tuloksia hyödynnettiin Sepänniemen 30 -vuotisjuhlan suunnittelussa.

Asiasanat: juhlat, elämys, asiakastyytyväisyys

## SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

### Thesis abstract

Faculty: Business School. Hospitality Management  
Degree programme: Hospitality Management

Authors: Rankila Elisa ja Tapaus Jenny

Title of thesis: Anniversary plan for Sepänniemi holiday village

Supervisor: Pitkääkoski Tuija

Year: 2010

Number of pages: 68

Number of appendices: 11

---

The aim of this task was to draw up a party plan which would give guests a memorable culinary experience. The task was set out so that it could be used as a guide on future occasions. Investigations were focused on acquiring up-to-date and practical information about different sectors in party and catering services. Two methods of research were used to gather the material: firstly, interviewing specialists and, secondly, a customer satisfaction questionnaire during the test. The interviews were carried out as theme interviews in early November, 2009. A trial party was held later in November to test these interviews.

Three professionals from Töysä took part in the specialist interviews. The interviews showed that arranging parties outside the home is becoming more common. In Töysä's area customers are becoming increasingly aware of what they want. They more often prefer traditional foods rather than party specialities. When creating an atmosphere, apart from decorations it is important to pay attention to overall tidiness of the place, how the guests are welcomed and to a relaxed appearance of the personnel.

Six guests completed satisfaction questionnaires at the trial party. The guests found the food tasty, well presented and suitable for the party. Wine tasting was rated as successful by all the six guests, and five of them said that they had learnt something new from the programme. The guests liked the decorations and place settings, and considered it a pleasant evening with an intimate atmosphere. The customer feedback was that they found the evening a memorable experience.

In conclusion it can be said that the points raised by the specialist interviews held true when put into practice. Both methods of investigation were successful and provided much useful information for future party planning. Both methods of investigation provided information about planning and throwing parties in practice. People throw more often parties outside of home. They regard traditional and simple things but want some dashing details to their parties as well. The results of the study were used in party planning for Sepänniemi holiday village.

Keywords: party, experience, customer satisfaction

## SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä .....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
1 JOHDANTO.....	6
2 JUHLIEN SUUNNITTELU JA JÄRJESTÄMINEN.....	7
2.1 Suunnittelu ja budjetti.....	8
2.2 Tilan käyttö .....	9
2.2.1 Pöytä- ja istumajärjestys .....	10
2.2.2 Somistus .....	11
2.2.3 Tunnelma .....	13
2.3 Ohjelma .....	15
2.4 Juhlatoiminnan verkosto .....	16
3 ATERIASUUNNITTELUN PERIAATTEET .....	18
3.1 Keittiön resurssit .....	18
3.2 Menu ja raaka-ainevalinnat.....	18
3.3 Annoskoot.....	19
3.4 Noutopöytä .....	20
4 RUOKAELÄMYKSEN TUOTTAMINEN .....	24
4.1 Elämyksen määrittely.....	24
4.2 Pinen ja Gilmoren elämysmalli.....	25
4.3 Famm- malli ruokaelämyksen tuottamisessa .....	28
5 ASiantuntijahaastattelu JA TUTKIMUKSEN TULOKSET .....	30
5.1 Asiantuntijahaastattelun tausta ja tavoitteet.....	30
5.2 Tutkimusmenetelmä.....	30
5.3 Tutkimustulokset .....	31
5.3.1 Perustiedot .....	31

5.3.2	Asiakkaan odotukset ja asiakaspalaute.....	32
5.3.3	Juhlatila ja somistus .....	33
5.3.4	Ruokalistasuunnittelu, laitteisto ja tarjoiluastiat .....	33
5.3.5	Verkostoituminen.....	35
5.3.6	Tunnelma .....	35
5.4	Yhteenveto asiantuntijahaastatteluista .....	36
6	KOETILAIKUUDEN JÄRJESTÄMINEN.....	38
6.1	Koetilaisuuden tausta ja tavoitteet .....	38
6.2	Koetilaisuuden suunnittelu .....	38
6.3	Koetilaisuuden toteutus.....	42
6.4	Tutkimusmenetelmä.....	44
6.5	Asiakastyytyväisyyskyselyn tulokset.....	45
6.6	Yhteenveto asiakastyytyväisyyskyselyn tuloksista.....	46
7	JUHLASUUNNITELMA SEPÄNNIEMEN LOMAKYLÄLLE.....	48
7.1	Työn tarkoitus ja tavoitteet .....	48
7.2	Juhlapaikka.....	48
7.3	Juhlan teema ja budjetti .....	49
7.4	Somistus.....	50
7.5	Juhlan menu .....	53
7.6	Ohjelma ja kirjallinen materiaali .....	56
8	POHDINTA.....	59
	LÄHTEET.....	65
	LIITTEET	

# 1 JOHDANTO

Opinnäytetyöksi valittiin juhlasuunnitelman tekeminen Sepänniemen lomakylälle, koska haluttiin perehtyä juhlien järjestämiseen ja sen eri osa-alueisiin. Juhlasuunnitelmaa tehtäessä haluttiin ottaa huomioon myös juhlatilaisuuden elämyksellisyys.

Opinnäytetyön aihe tuli Sepänniemen lomakylän yrittäjältä Marja-Liisa Rannikolta. Tämän opinnäytetyön tuloksena syntyvän juhlasuunnitelman tavoitteena on tuottaa juhlan vieraille ruokaelämys ja suunnitella materiaali sellaiseksi, että siitä on hyötyä toimeksiantajalle myös jatkossa.

Työ koostuu kolmesta eri vaiheesta: asiantuntijahaastattelusta, koetilaisuudesta ja sen asiakastytyväisyyskyselystä sekä juhlasuunnitelmasta. Asiantuntijahaastattelun tavoitteena oli saada selville juhlapalvelutoiminnan peruselementtejä. Haastattelun tavoitteena oli saada ajankohtaista, kokemusperäistä ja käytännönläheistä tietoa juhlien järjestämisestä. Koetilaisuus järjestettiin, koska haluttiin testata tilan toimivuutta ja asiantuntijahaastattelussa esille nousseita asioita. Tilaisuudessa haluttiin korostaa ruokailutilanteen elämyksellisyyttä ja testata elementtejä, joilla elämyksen voi tuottaa. Tilaisuudesta kerättiin palautetta asiakastytyväisyyskyselyn muodossa. Kyselystä saatuja tuloksia sekä asiantuntijahaastattelussa esiin nousseita asioita hyödynnettiin Sepänniemen 30-vuotisjuhlaa suunniteltaessa.

Elämyksellisyys on olennainen osa tätä opinnäytetyötä. Sen voi määritellä seuraavalla tavalla: Elämys on moniaistinen, merkittävä ja unohtumaton kokemus, joka voi tuottaa kokijalleen henkilökohtaisen muutoskokemuksen. Elämys on huomattavasti enemmän kuin mukava ja miellyttävä kokemus tai hyvä palvelu. Edelliset luovat edellytyksiä elämysten syntymiseen, mutta eivät itsessään vielä ole niitä. Palvelussa on olennaista se mitä asiakas saa, elämyksessä keskitytään siihen miten ja millainen kokemus vieraalle luodaan. (LEO, [viitattu 28.12.2009].)

## 2 JUHLIEN SUUNNITTELU JA JÄRJESTÄMINEN

Usein juhla määritellään arjen vastakohtaksi. Juhlissa ihmiset pukeutuvat arjesta poikkeavasti, juhlapaikkaa koristellaan sekä juhlissa tarjotaan arjesta poikkeavia ja teeman mukaisia herkkuja. Tunnelmaa juhliin luodaan valaistuksella ja vieraiksi kutsutaan ystäviä ja sukulaisia. Juhlilla voidaan korostaa yhteenkuuluvuutta. (Hokkanen 2007, 11.)

Tärkeitä juhlaperinteiden sanansaattajia ovat olleet sanomalehdet, koulut ja päiväkodit, sillä jo päiväkodeissa lapset askartelevat äitien- ja isänpäiväkortteja sekä juhlakoristeita. Nimipäiväkalenterin ansiosta voidaan laskea merkkipäiviä olevan joka päivä sillä nimipäiviä vietetään vuoden jokaisena päivänä paitsi joulua ja uudenvuodenpäivänä. (Hokkanen 2007, 11.)

Nykyaikaisen ja kiireisen elämäntyyliin vastapainona juhlia vietetään entistä näyttävämmin, jonka vuoksi juhlalat ovat synnyttäneet monenlaisia yrityksiä, kuten pitopalveluita, juhlatilojen ja -kalusteiden vuokraajia, juhlasuunnitteluyrityksiä, ohjelmapalveluyrityksiä ja juhlakoristeita myyviä yrityksiä. Vuosijuhlien tuomia sesonkeja hyödyntävät myös somiste- ja kukkaliikkeet. (Hokkanen 2007, 11–12.)

Jo pakanallisella ajalla vuoden kierto on määrännyt yleisien juhlien ajankohdan. Myöhemmin juhlien sijaintiin ja sisältöön on vaikuttanut myös kristillinen kirkko. Ennen jo joulukirkkoon, markkinoille tai kaupunkiin pääsy oli lapsille juhlaa ja usein he jäljittelivät leikeissään aikuisten juhlia kuten häitä, ristiäisiä ja hautajaisia. Pitkän ajan kuluessa kehittynyt kristillisistä juhla- ja pyhäpäivistä rakentuva kirkkovuosi mukailee juutalaisten juhlakalenteria ja roomalaisten juhlia ja riittejä. Sunnuntain vietto on ollut juhlakalenterin lähtökohtana. Aluksi Martin Luther halusi kieltää kaikki juhlalat, lukuun ottamatta sunnuntaita, mutta myöhemmin huomasi, että juhlalat ovat oiva tapa opettaa ihmisille kristinopin tärkeitä tapahtumia. (Hokkanen 2007, 13.)

Nykyisin käytössä ovat pakanallisilta ajoilta ja kirkollisista tavoista omaksutut perinteet, joita värittää kansainvälisyyden tuomat vivahteet. Matkustelu ja parantunut kielitaito tuovat vaikutteita maailmalta ja yhä useammin perhejuhla, kuten joulu vietetään kodin ulkopuolella. Juhlamatkat ovat yleistyneet vaurastumisen myötä. (Hokkanen 2007, 11.)

## **2.1 Suunnittelu ja budjetti**

Juhlien onnistumisen kannalta on tärkeää, että suunnittelu aloitetaan riittävän ajoissa. Työn määrää ja kiireen tuomaa stressiä vähentää, kun juhlat on suunniteltu huolella ja jos juhla järjestelyjä on tehty etukäteen. (Hokkanen 2007, 14.)

Juhlille kannattaa valita teema, koska se tuo juhlaan punaisen langan. Teeman voi valita esimerkiksi ohjelman, juhlapaikan, värin, vuoden ajan tai jonkin hahmon mukaan. Teeman valinnassa on kuitenkin huomioitava päivänsankarin tai juhlan järjestäjän mieltymykset. Teema tuo juhliin näyttävyttä, kun se otetaan huomioon somisteissa, tarjoilussa, mahdollisesti ohjelmassa ja pukeutumisessa. (Hokkanen 2007, 15.)

Hokkasen (2007, 15.) mukaan juhlasuunnittelussa ensimmäisiä asioita on kutsuvieraslistan tekeminen. Juhlien puitteet määräytyvät vieraiden lukumäärän ja kokoonpanon mukaan. Juhlien vieraaksi tulee kutsua sellaiset ihmiset, jotka kutsuja kokee juhlatilanteeseen sopivaksi. Kutsu kertoo vieraille tulevasta tilaisuudesta ja sen luonteesta, mutta se ei saa jättää liikaa tulkinnan varaa. Kutsun voi esittää henkilökohtaisesti tai puhelimitse, mutta arvokkaiden juhlien kutsut on tyylikkäämpää lähettää kirjallisina. (Hokkanen 2007, 15.) Juhlien kutsussa tulisi käydä ilmi kuka kutsuu, missä juhlitaan ja miksi, moneltako juhlat alkavat, saako tuoda seuralaisen ja halutaanko, että kutsuun vastataan. Kutsu voi sisältää myös ohjeita pukeutumisesta ja ajo-ohjeet juhlapaikalle. Suurien ja tärkeiden juhlien kutsut tulisi lähettää hyvissä ajoin. (Huhtaniska, Backström & Kouhia 2007, 120.)



Juhlien aikataulu tulisi miettiä etukäteen, mutta siitä täytyisi olla valmis joustamaan tapahtumahetkellä. (Huhtaniska ym. 2007, 125.) Huhtaniskan ym. (2007, 125.) mukaan juhlan tapahtumien tulisi alkuvaiheessa edetä ripeästi ja suunnitellusti ja loppuvaiheessa hieman löysemmin.

Jokaisen vieraan tulisi ehtiä syödä rauhassa. Ruokailuun tarvittava aika riippuu tarjottavien määrästä ja tarjoilutavasta. Ruoan hakemiseen noutopöydästä ja syömiseen riittää yleensä tunnista puoleentoista. Pöytiintarjoilu vie usein enemmän aikaa kuin noutopöydästä ruokailu. (Huhtaniska ym. 2007, 125.)

Budjetin suunnittelu kuuluu osana juhlasuunnitelman tekoon ja sen avulla voidaan säästää huomattavasti kustannuksissa. Tehdyistä laskelmista ei kannata poiketa, sillä pienistäkin heräteostoista voi kertyä huomattava summa. Ainoastaan hintaan ei kannata kiinnittää huomiota, vaan tuotteen laatu on myös tärkeä asia. Taloudellisesti ei ole järkevää hankkia tavaroita, joille ei ole jatkossa käyttöä tai niitä ei voi kierrättää. Järjestettäessä suuria juhlia kannattaa esimerkiksi astioita lainata. (Huhtaniska ym. 2007, 119.)

Kustannuksia voi karsia monin tavoin. Raaka-aineiden laatu on usein hyvä, vaikka hinta ei olisikaan kaikista kallein. Pöydässä ei tarvitse olla lukemattomia määriä tarjottavia. Usein pienempikin tarjottavien määrä riittää, jos kokonaisuus on mietitty huolella. Ruokien tarjoilutavan muuttaminen pöytiintarjoilusta buffetpöytään säästää kustannuksissa. Pöytiintarjoilu vaatii paljon henkilökuntaa verrattuna siihen, että tilaisuudessa on buffetpöytä, josta vieraat voivat itse hakea ruoan. Tilaisuuden luonteesta riippumatta henkilökuntaa on oltava riittävästi, sillä vajaa buffetpöytä ja täysi astianpalautuspiste eivät anna juhlan järjestäjästä hyvää kuvaa. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2003, 20, 29.)

## **2.2 Tilan käyttö**

Juhlapaikka asettaa ehdot kutsuttavien määrälle ja juhlien ajankohdalle. Juhlapaikan mukaan määräytyy myös se, minkälainen teema juhlaan sopii tai kuinka arvokkaita juhlia paikassa voidaan järjestää. Jos juhlat halutaan järjestää

isolle joukolle, mutta pienissä tiloissa on suositeltavaa, että vieraiden saapumisaika porrastetaan. Suuremmalle joukolle ruokailua järjestettäessä on otettava huomioon ruokailutilojen lisäksi mm. kylmäsäilytystilojen ja naulakoiden riittävyys. (Hokkanen 2007, 18–19.)

Juhlapaikkaa voi juhlien ajankohdan mukaan laajentaa myös ulkotiloihin. Juhlatilaksi käy melkein mikä tahansa ulkotila, joka tarjoaa puitteet viihtyisään oleskeluun. Näitä ovat mm. terassit, pihat ja puutarhat. Ruokailupaikan ollessa ulkona on vuodenaika ja sää otettava huomioon juhlaa ja menua suunniteltaessa. Esimerkiksi lämpiminä kesäpäivinä maistuu kevyt ja kylmä ruoka, kun taas viileämpinä päivinä kaivataan tukevaa ja lämmintä ruokaa. (Barberich & Matheson 2005, 7,53.)

### **2.2.1 Pöytä- ja istumajärjestys**

Juhlatilan valmistelemisen alkaa pöytäjärjestyksen suunnittelulla. Kullekin ruokailijalle on varattava pöytätilaa noin 60 cm ja pöydän leveys tulisi olla 80 cm. Esimerkiksi kahdeksalle hengelle täyttyä varata 250 cm pitkä pöytä ja vastaavasti kymmenen hengen pöydän tulee olla 270 cm pitkä. Jos käytettävissä on pyöreitä pöytiä, mahtuu halkaisijaltaan 125 cm leveään pöydän ääreen kuusi ruokailijaa. Pöytäjärjestystä suunniteltaessa on huomioitava, että rinnakkain olevien pöytien tuolien väliin jää tilaa vähintään 70 cm kuten myös tuolien ja seinän väliin. (Kattausohjeita, [viitattu 11.1.2010].)

Virallisten juhla-aterioiden istumajärjestys perustuu vieraiden arvojärjestykseen. Istumajärjestykseen vaikuttaa virka-asema, virkaikä, arvonimi tai kunniamerkit. Arvojärjestyksestä huolimatta kunniavieras istuu aina tärkeimmällä paikalla, vaikka vieraiden joukosta löytyisikin virka-asemaltaan korkeampia henkilöitä. Kun koolla on suku, sijoitetaan kunniapaikalle suvun vanhimmat. (Immonen & Nevala 2003, 24.)

Istumajärjestys vaikuttaa vieraiden viihtyvyyteen. Kun, vieraat ovat sijoitettu heille sopivaan seuraan, tulevat he viihtymään juhlissa erinomaisesti. Istumajärjestystä

laadittaessa kannattaa valita pöytäseurueeseen henkilöitä, joilla on yhteisiä tuttuja tai samoja kiinnostuksen kohteita. (Ash 2000, 50.)

Yleensä vieraat sijoitetaan istumaan joko yhteen pääpöytään ja pienempiin sivupöytiin tai yhteen suureen pöytään. Emännän ja isännän tulee istua toisiaan vastapäätä, joko pöydän keskellä tai sen päissä. Kunniavieras istuu isäntäväen oikealla puolella ja toinen kunniavieras vasemmalla puolella. Jos juhlassa on useita pöytiä, sijoitetaan emäntä ja isäntä eri pöytiin, jolloin kunniavieraat sijoitetaan heidän ympärille. Naisia ja miehiä sijoitetaan istumaan vuorotellen vierekkäin. (Immonen & Nevala 2003, 24.)

Valmiista istumajärjestyksestä on hyvä piirtää pöytäkartta, joka sijoitetaan juhlatilaan näkyvälle paikalle. Lisäksi pöytiin kannattaa tehdä paikkakortit, jossa lukee kunkin vieraan nimi. Paikkakorteista voi tehdä kaksipuoliset, jolloin vastapäätä istuvien vieraiden on helpompi tutustua. (Ash 2000, 50.)

Istumajärjestyksen suunnittelu voidaan aloittaa myös miettimällä, ketkä viihtyvät toistensa seurassa. Pöydät voidaan nimetä ja ovelle tehdään nimilistat, joista näkyy missä pöydässä kukin vieras istuu. Paikkakohtainen järjestys jätetään kuitenkin vieraiden päätettäväksi. Juhlan pääpöytää lukuun ottamatta istumajärjestys voidaan arpoa. Pöydät nimetään ja ovella vieraat nostavat arpalipun, josta selviää mihin pöytään kukin vieras tulee kuulumaan. Tällä menetelmällä vieraat saadaan tutustumaan uusiin ihmisiin. (Yli-Salomäki 2009, 100.)

### **2.2.2 Somistus**

Pöytätekstiilit, astiasto, juomalasit ja aterimet ovat kattauksen perusosia. Niistä muodostuu runko, jota täydennetään erilaisilla pöytäkoristeilla. Astiaston valinta vaikuttaa eniten pöydän ilmeeseen. Pöydästä saa yksilöllisen ja ainutlaatuisen käyttämällä kynttilöitä ja muita koristeita. (Eveleigh 2005, 12.)

Kun ateriointia varten varatut pöydät ovat paikoillaan, ne liinoitetaan buffetpöydän väreihin sointuvilla liinoilla. Liinojen tulee ulottua noin 25 cm pöydän reunan yli. (Pakarinen & Salakari 2000, 20–21.) Pöytäliinan tarkoituksena on suojata pöydän pintaa ja vaimentaa ruokailuvälineiden, sekä astioiden kilinää. Liinan tulisi sopia tapahtuman luonteeseen. Pöytäliinoja on saatavilla monenlaisia ja sen valintaan vaikuttaa väri, materiaali ja käytettävä astiasto. Valkoinen on turvallinen värivalinta, koska se korostaa aterian juhluutta eikä rajoita astiaston tai koristeiden valintaa. Valkoista liinaa vasten ruoka pääsee oikeuksiinsa ja valkeaan liinaan voidaan yhdistää värikkäitä somisteita antamaan ilmettä. Tällöin kattaus ei jää tylsäksi. Liinoihin sointuvia kankaisia tai paperisia lautasliinoja myydään yleensä koossa 40 x 40 cm. (Hellwage-Schmidt 2000, 12, 14.) Pöytäliinan seuraksi, sopivat samasta materiaalista olevat lautasliinat. Yleisimpiä pöytäliinamateriaaleja ovat pellava ja puuvilla. Saatavilla on myös paperisia pöytäliinoja, joiden pinta on muovitettu. Näiden pyyhittävien liinojen valikoima on laaja. (Evelegh 2005, 34.)

Pöydässä, jossa syödään, tulisi olla esteetön näköyhteys pöydän toiselle puolelle. Ruokapöytien somisteiden tulisi olla matalia ja sellaisia, ettei ateriointi vaikeudu. (Hokkanen 2007, 21.) Pöytäkoristeiden ei tarvitse olla perinteisiä, vaan koristelussa voidaan käyttää mielikuvitusta. Pöydän koristelussa voidaan käyttää esimerkiksi erilaisia asetelmia, kynttilöitä, lautasliinoja ja kankaita. Luonto tarjoaa paljon erilaisia materiaaleja, kuten oksia ja lehtiä koristeiden tekemistä varten. Kattauksen aihe voidaan suunnitella juhlan vuodenajan mukaan. Kaunis kattaus erottaa juhlan arjesta, eikä sen tekemiseen tarvita välttämättä kovin paljon rahaa. Usein riittää, että juhlan järjestämiseen paneudutaan ja ollaan valmiita näkemään hieman vaivaa. (Koristelu, [viitattu 11.1.2010].)

Suurien tilojen somistuksessa ei kannata keskittyä yksityiskohtiin, sillä ne hukkuvat tilaan. Pieniä yksityiskohtia on tarkoitus katsoa läheltä. Tilan itsessään ollessa kaunis tai jos rahaa on käytettävissä vähän, kannattaa keskittyä somistamaan vain tärkeimpiä kohtia, kuten juhlatilan sisäänkäyntiä ja ruokapöytiä. (Huhtaniska ym. 2007, 132.) Huhtaniskan ym. (2007, 132.) mukaan, myös erityiset katseenkohteet, kuten kastemaljan pöytä tai vihkiseremonian paikka, kannattaa somistaa ajatuksella. Somisteiden ei tarvitse olla kalliita. Luonnon materiaaleista saa

koottua näyttäviä asetelmia esimerkiksi spraymaalilla maalattuja risuja, kiviä ja käpyjä käyttäen sekä kesäaikaan keräten kukkakimppuja luonnon kukista. Myös somisteita kannattaa tehdä etukäteen jos mahdollista.

Sisätilojen lisäksi ulkotilojen somistukseen tulisi kiinnittää yhtä paljon huomiota. Ulkotilasta saa mielikuvitusta käyttämällä viihtyisän oleskelutilan. Ulkoilmakutsujen suunnittelu alkaa yleensä suojaisan paikan valinnalla. Paikan tulisi olla avara ja viihtyisä, jotta se juhlistaisi tilaisuutta. Juhla-alueen pohjana voi olla hoidettu nurmikko tai haravoidun hiekan peittämä piha. Pöydät kannattaa sijoittaa juhla-alueen nurkkaan ja katos pystyttää pöytien suojaksi tilaa rajaamaan. Vuorokaudenaika on yhtä tärkeä seikka, kuin sijainti ja tarjoilu ulkoilmakutsuja suunniteltaessa. (Barberich & Matheson 2005, 7,15–16.)

Ateriointi ulkoilmassa (al fresco) voi olla myös tyylikästä eikä sen tarvitse merkitä samaa kuin ruokailu ”alkeellisissa olosuhteissa”. Jo kattauksen suunnittelu- vaiheessa kannattaa unohtaa muoviasiat ja paperiliinat. Jotta ruokailu ulkona olisi raikas elämys, kattauksen tulisi olla yhtä tyylikäs ja mukava kuin sisälläkin. Kattauksen värit ja materiaalit kannattaa valita miljööseen sopiviksi ja sellaisiksi, että ne vetävät vertoja maisemalle. (Barberich & Matheson 2005, 68.)

### **2.2.3 Tunnelma**

Juhlavan tunnelman syntyyn vaikuttaa kaikki ulkoiset ominaisuudet, kuten valaistus, värit, somistus, tuoksut ja hyvä ruoka. Tärkeä tunnelman luoja on kuitenkin ihmisten yhdessäolo ja tunne yhteenkuuluvuudesta. (Hokkanen 2008, 14.) Tunnelmaa luodessa on hyvä pyrkiä tarjoamaan nautintoja kaikille aisteille. Esimerkiksi näköaistille sopiva valaistus, kuuloaistille hyvää musiikkia sekä makuaistille hyvää ruokaa. (Eveleigh 2005, 7.)

Ympäröivällä valolla on ihmisiin syvälinen vaikutus. Valo tuo käytännössä esiin tilan, värit ja materiaalit sekä muotojen yksityiskohdat. Valo luo myös lähes määrittelemättömällä tavalla tunnelmaa ja ilmapiiriä. Valo voi tehdä olon viihtyisäksi ja rentoutuneeksi, mutta myös piristää ja tuottaa hyvää oloa ja

mielihyvää. (Wilhide 2002, 9-10.) Tunnelmavalauksen tarkoituksena on syventää ilmapiiriä. Se loihditaan valonlähteillä, joita on helppo siirtää paikasta toiseen. Tunnelmavalauksella ei ole tarkoitus valaista, vaan se on enemmänkin koristeellinen elementti. Niitä sijoitetaan ruokapöydän lisäksi myös muualle tilaan luomaan tunnelmaa ja lämmintä hehkua. (Antonson 2008,142.)

Valaistus on tärkeä osa tunnelmaa. Kirkkaat valot eivät luo tunnelmaa vaan juhlijat viihtyvät hämärässä ja lämpimän sävyisessä valaistuksessa. Kynttilöillä voidaan luoda tilaan lempeää ja tunnelmallista valoa. (Huhtaniska ym. 2007, 135.)

Lähdettäessä suunnittelemaan valaistusta mietitään ensin, mitä tilassa tullaan tekemään ja minkä näkeminen on tärkeää. Jotta syöminen ja seurustelu olisivat helppoa, tarvitaan ruokapöytään riittävästi valoa. Valoisuuserojen ollessa voimakkaita ne tuntuvat epämiellyttäviltä ja haittaavat näkemistä. Valaistuksella voidaan korostaa tai peittää. Tulisi kuitenkin välttää täysin pimeiden kohtien jättämistä tilaan, sillä ne eivät näytä houkuttelevilta. Valolla on vaikutusta myös väreihin, joten juhlatilassa käytettäviä värejä kannattaa tutkiskella valaistuksessa, jossa juhlat vietetään. (Pakarinen & Salakari 2000, 56.)

Hämärtyvään iltaan tuo juhlan tuntua oikeanlainen valaistus. Valaistuksen eri voimakkuuksilla ja useilla valon lähteillä voidaan vahvistaa juhlapaikan tiivistä tilan tuntua. Juhlapöytään voi muiden somisteiden lisäksi ripotella tuikkuja ja ulkotiloissa voi esimerkiksi puun oksille ripustaa lyhtyjä reunustamaan juhla-aluetta. (Barberich & Matheson 2005, 19.)

Kynttilöiden pehmeällä valolla on miellyttävä valaista juhlatilaa ja pöytiä. Niiden valossa niin pöytä, kuin juhlijatkin esiintyvät aina edukseen. Liekin valo ja kynttilöiden tuoksu luo juhlaan luksusta, jota ei voida jäljitellä keinovalolla. Hillityn yleisvalaistuksen kanssa kynttilänvalo pehmentää ääriviivoja ja tunnelmasta tulee intiimi. (Antonson 2008, 132.)

Väreihin liitetään useita yleisiä käsityksiä, koska niillä on todettu olevan vaikutuksia tunnelmiin ja tuntemuksiin. Punaisen on väitetty lisäävän ruokahalua, violetin stimuloivan luovuutta ja viileän sinisen sammuttavan janon tunnetta.

Värimaailmaa suunniteltaessa tulee kiinnittää huomiota siihen millaisen tunnelman tilaan ja juhlaan haluaa. (Antonson 2008, 65.)

Musiikki vaikuttaa juhlan tunnelmaan lähes yhtä paljon, kuin muut sen osat. Musiikilla on suuri vaikutus ihmisten mielialoihin. Ruokailutilanteessa taustamusiikin tulee olla rauhallista, jotta seurustelu on mahdollista. Ruokailun jälkeen musiikki voidaan vaihtaa hieman menevämmäksi. (Pakarinen & Salakari 2000, 56.) Musiikin tarkoituksena on myös täyttää kiusalliset tauot seurustelussa ja rohkaisee vieraita keskustelemaan keskenään. (Eveleigh 2005, 7.)

### **2.3 Ohjelma**

Juhlien tulisi tuoda iloa ja mukavia muistoja niin järjestäjille kuin vieraillekin. Jos juhlissa ei ole lainkaan ohjelmaa, saattaa tunnelma olla jäykkä varsinkin jos vieraat eivät ole entuudestaan tuttuja keskenään. Jos juhlien ohjelma sisältää pelejä ja leikkejä, on muistettava, että ne eivät kiinnosta kaikkia, eikä ajatus esiintymisestä miellytä kaikkia. Ketään ei siis tulisi pakottaa osallistumaan juhlaohjelmaan. Liian tiukka aikataulu saattaa pilata juhlat. Tauot ovat tärkeitä ja yllätyksillekin pitää olla tilaa. Juhliin, joissa on paljon vieraita, on hyvä valita seremoniamestari, joka huolehtii juhlien sujuvuudesta, aikataulun toteutumisesta ja ohjelmanumeroiden alkamisen kuuluttamisesta. (Hokkanen 2007, 20.)

Ohjelma tulisi valita juhlapaikkaan sopivaksi. Jos juhlan ohjelma sisältää esityksiä tulisi juhlapaikan olla sellainen, että kaikki vieraat näkevät ja kuulevat sen. Ohjelmaa suunniteltaessa on hyvä tietää vieraiden ikäjakauma, jotta ohjelma voidaan suunnitella kaikille sopivaksi. (Hokkanen 2007, 19.)

Osa juhlan ohjelmasta sopii kaikille ikäryhmille, mutta on hyvä suunnitella ohjelmaa erikseen myös lapsille, aikuisille ja seniori-ikäisillekin. Lapsille kannattaa järjestää erilaisia pelejä ja leikkejä ajankuluksi. Vanhemmat vieraat tarvitsevat aikaa tavataksaan vanhoja tuttuja. Heitä voi myös pyytää kertomaan tarinoita menneiltä vuosilta. Mainioita ohjelmanumeroita ovat myös vanhat lorut ja laulut.

Elävää historiaa kuuntelevat kaikki mielellään. (Sukuseurojen keskusliitto 2005, 23.)

Musiikilla on tärkeä rooli monissa juhlissa. Musiikki tulisi valita teemaan sopivaksi ja sen tulee viihdyttää vieraita. Juhlien luonne vaikuttaa musiikin voimakkuuteen. Arvokkaammissa juhlissa musiikki soi hiljaa taustalla tai se on erillisinä ohjelmanumeroina. Rennommissa juhlissa kuten pikkujouluissa musiikki voi soida kovempaa. (Hokkanen 2007, 21.) Riippuen juhlan teemasta musiikiksi voidaan valita sellaista, joissa on sanat tai sitten instrumentti musiikkia. Oli musiikki sitten elävää tai ei, sen tarkoituksena on saada vieraat viihtymään ja rentoutumaan. (Whitman 2008, 15.) Musiikin sopivuus juhlaan riippuu sen laadusta ja volyymistä. Musiikkia ei kannata laittaa soimaan joka paikkaan, sillä osa vieraista saattaa haluta keskustella. (Huhtaniska ym. 2007, 143.)

Viime vuosikymmeninä elämyksellisyys on tullut yhä tärkeämmäksi osaksi juhlimista. Ohjelmapalveluyritykset tarjoavatkin monipuolisesti ohjelmaa aina perinteisestä rekiajelusta uusimpiin aktiviteetteihin kuten hohtogolfiin asti. (Hokkanen 2007, 21.)

## **2.4 Juhlatoiminnan verkosto**

Sanalla verkostoituminen tarkoitetaan sitä, että yritys käyttää toimintansa apuna muita yrityksiä. Monia tuotteita tai palveluja voidaan ostaa tai vuokrata valmiina. Usein käytettävissä ei ole suuria määriä pöytiä, tuoleja tai astioita. Niiden vuokraaminen on käytännöllistä, jos niille ei ole jatkuvaa käyttöä tai tilaa niiden säilyttämiseen. Jos yritys käyttää muiden yritysten palveluja apuna toiminnassaan se voi keskittyä tuottoisampiin toimintoihin ja helpottaa omaa työtään. (Määttä ym. 2003, 22, 25.)

Juhlien järjestämiseen voi käyttää apuna esimerkiksi astiavuokraamoja, joista vuokrataan usein astiastoja, laseja ja ruokailuvälineitä. Monesta vuokraamosta saa myös isoja vokkipannuja, kattiloita sekä grillejä. Astioita vuokraavat myös jotkin seurakunnat ja yhdistykset. Juhlissa tarvittavia tekstiilejä, kuten pöytäliinoja



ja kankaisia serviettejä saa vuokrattua mm. suurimmilta pesuloilta. Vuokraamalla on mahdollista saada myös huonekaluja ja telttoja. Jos juhliin tarvitaan paljon henkilökuntaa, voidaan kääntyä henkilöstövuokraamojen puoleen. On olemassa yrityksiä, jotka välittävät mm. kokkeja ja tarjoilijoita. Lisäksi apuna voidaan käyttää tahoja, jotka tuottavat erilaisia palveluja. Tällaisia tahoja ovat ohjelmatoimistot ja elämyspalvelujen tuottajat. Somistepalveluja tarjoavista yrityksistä voi ostaa tarvikkeet somisteiden tekemiseen. Jos omat resurssit eivät riitä, ne voidaan tällöin tilata esimerkiksi kukka- ja kangaskaupoista tai mainostarvikeliikkeistä. Äänentoistoon, valaistus- ja av- tekniikkaan tarvitaan usein henkilöitä, jotka osaavat käyttää laitteita. Juhlissa esiintyvällä orkesterilla on usein omat äänentoistolaitteet, joita juhlissa käytetään. Tarvittaessa yrityksiltä saa vuokrattua mittavampaa välineistöä ja henkilöstöä. (Määttä ym. 2003, 22–23.)

### **3 ATERIASUUNNITTELUN PERIAATTEET**

#### **3.1 Keittiön resurssit**

Jos juhlapaikassa on pienet taustatilat, tulisi kiinnittää enemmän huomiota ruokien esivalmisteluihin. Mikäli kylmätilaa on riittävästi, useimmat ruokalajit voidaan valmistella juhlapaikan tiloissa suoraan kylmästä uuniin tai buffetpöytään laitettaviksi. Tämä vähentää juhlapäivän työmäärää eikä keittiötiloja tällöin tarvita niin paljon. Pienetkin työtilat saadaan riittämään, kun ruokalistan suunnittelemisen jälkeen tehdään hyvin tarkka työsuunnitelma. (Määttä ym. 2003, 21.)

#### **3.2 Menu ja raaka-ainevalinnat**

Kun tilaisuuden laajuus ja juhlapaikka on selvillä, on mietittävä minkä tyyppistä tarjoilu on. Tarjoilun suunnittelussa on myös hyvä tietää vieraiden ikäjakauma. Mahdollisuuksia on monia, kuten cocktailparty, kahvipöytä, noutopöytä, pöytiin tarjoilu tai jopa ateria luonnossa. (Hokkanen 2007, 19, 22.)

Tilaisuudessa tarjottavien ruokien raaka-aineiden tulisi olla vaihtelevia ja sopia juhlan teemaan. Aterian tulisi olla tasapainoinen raaka-aineiltaan. Tämä tarkoittaa sitä, että aterian ruokalajit valmistetaan eri raaka-aineryhmistä: lihaa, lintua, kalaa ja kasviksia. Klassisten sääntöjen mukaan kalaa ei tule tarjota sekä alku- että pääruoaksi, mikäli se ei ole aterian teemana. Kalaa ja äyriäisiä voi tarjota pääruoaksi lounaalla, mutta päivällisellä on tapana tarjota lintua tai lihaa. Raaka-aineiden valintaan vaikuttaa myös vuodenaika. Talvella ateria saa olla raskaampi, kun taas kesällä suositaan kevyempiä ruokia. Vuodenaikojen tuoma sesonkien vaihtelu kannattaa huomioida raaka-aine valinnoissa. Tällöin saadaan käyttää tuoreita, kotimaisia raaka-aineita ja ruoan makukin on parempi. Lisäksi ateriasuunnittelun perustana voidaan käyttää vuotuisjuhlia. Tällöin ateria voidaan

suunnitella siten, että se perustuu juhlan perinneruokien makuihin. (Määttä ym. 2003, 42.)

Ateriakokonaisuuden suunnittelussa tulisi välttää toistoa. Saattaa olla helppoa suunnitella kokonaisuus eri pääraaka-aineista, kuten alkuruoaksi kalaa, pääruoaksi lintua ja jälkiruoaksi hedelmiä. Muiden aterian osien suunnittelu saattaa olla hieman vaikeampaa. Useimmiten päällekkäisyyksiä tulee raaka-aineen, mausteen tai valmistustavan valinnassa. Toistoa aiheuttaa eniten kerman käyttö, jota saattaa olla esimerkiksi alkuruokakeitossa, pääruoan kastikkeessa ja jälkiruoassa. Ateriasta tulee tällöin raskas ja epäterveellinen. Useimmat klassiset jälkiruuat sisältävät kermaa, joten se kannattaa käyttää vasta jälkiruoan raaka-aineena. (Määttä ym. 2003, 42.)

Vieraille tulee valmistaa ruokia, joiden valmistaminen on hallinnassa. Jos halutaan tarjota jotain uutta, niin kannattaa reseptiä kokeilla vähintään kerran ennen juhlia. Juhlia edeltävää kiirettä helpottaa, kun valmistaa etukäteen keittoja, patoja ja kylmiä paloja jääkaappiin sekä kakkupohjia ja piiraita pakastimeen. Jos vieraille halutaan tarjota useita hienoja juhlaruokia, kannattaa ne tilata ammattilaiselta. Raaka-aineina kannattaa käyttää meneillään olevan sesongin tuotteita. (Huhtaniska ym. 2007, 129.)

Kun ruokalistaa suunnitellaan, tulisi huomioida yleisimmät erityisruokavaliot. Kun ne on huomioitu etukäteen, niiden valmistaminen on helpompaa. Yleisimpiä erityisruokavaloita ovat laktoosi-intoleranssi, keliakia, erilaiset ruoka-aineallergiat sekä kasvisruokavaliot. Myös uskontokuntien huomioiminen on lisääntynyt ruokapalvelujen tuottamisessa. Ruokapalvelujen tuottajien haasteena ovat raaka-ainevalinnat ja eri uskontoihin liittyvät ruokailutavat. (Määttä ym. 2003, 45.)

### **3.3 Annoskoot**

Annoskokoja käytetään apuna laskettaessa tarjottavan ruoan määrää. Ruoan menekki arvioidaan annoskokojen avulla ja näin voidaan varmistaa, että ruokaa on riittävästi eikä sitä jää tähteeksi. Annoskokoon vaikuttaa tarjottavien ruokalajien

määrä. Esimerkiksi noutopöydässä ja kuuden ruokalajin aterialla annoskoko on pienempi, kuin kolmen ruokalajin aterialla. Noutopöydän annoskoot henkeä kohti lasketaan yleensä isommiksi, kuin valmiiksi annosteltujen ruokien tarjoilussa. Noutopöydästä tarjottavan ruoan määrä saattaa henkeä kohden olla lähes kilon, kun taas valmiiksi annosteltujen ruokien määräksi lasketaan noin 500–700 grammaa. Annoskokoihin vaikuttaa mm. aterian ajankohta, tilaisuuden luonne, asiakkaan ikä, sukupuoli, työn laatu sekä ruokamieltymykset. Suosittuja ruokia, kuten graavilohta varataan yleensä muita runsaammin, koska menekki on suurempi. (Määttälä ym. 2003, 67.)

Juomasuunnittelu aloitetaan määrittämällä tilaisuuden luonne, vieraiden määrä, ajankohta, budjetti ja tarjottavat ruoat. Juomat valitaan kokonaisuuteen sopiviksi. Valittujen ruokajuomien tulee olla niin laadultaan, kuin hinnaltaankin sopusoinnussa ruoan kanssa. Yksinkertaisen ruoan kanssa tarjotaan yksinkertaista juomaa, kun taas hienon ruoan kanssa hienoa juomaa. (Määttälä ym. 2003, 58.)

### **3.4 Noutopöytä**

Noutopöytä (buffet) on alun perin tarkoittanut pitkää pöytää, jossa on ollut useita korokkeita, joiden avulla ruoat on saatu näyttävästi esille. Noutopöydän käyttö yleistyi 1800-luvulla. Pöydän tarkoituksena on se, että ruoat saadaan samanaikaisesti tarjolle. Kun vieraita on paljon, noutopöytä on käytännöllinen ja pöydän täyttäminen onnistuu pienelläkin henkilökunnalla. Tarjottavien ruokien lukumäärän voi mitoittaa resurssien ja mielen mukaan. Kun pöydässä on vaihtoehtoja, vieraat voivat valita lautaselleen sitä mistä pitävät. (Pakarinen & Salakari 2000, 20.)

Vieras määrä, tilojen resurssit, haluttu tyyli ja teema määräävät noutopöydän koon, muodon ja aloituspisteiden lukumäärän. Noutopöytä rakennetaan yleensä pöydistä tai pukkien päälle asetetuista pöytälevyistä. Vaikka noutopöytiä on monen muotoisia, niistä yleisin on suorakaiteen muotoinen pöytä. (Määttälä ym. 2003, 112.)

Noutopöydän voi sijoittaa yhdensuuntaiseksi seinän viereen tai keskelle huonetta, jolloin siitä saadaan kaksisuuntainen. Ruoan hakemista noutopöydästä helpottaa jos siinä on kaksi aloituspistettä. Aloituspaikat voivat olla keskellä pöytää tai pöydän päissä. Jos noutopöydässä on useampi aloituspaikka, on huomioitava, että ruoat ja ruokien tarjoilutapa on yhtenäinen. Pöydän paikka on valittava siten, että ruokailijat eivät joudu kääntymään pöydästä lähdettäessä tai he eivät törmää pöytään jonottaviin. Pöydän ympärille olisi varattava liikkumatilaa vähintään 80 cm. Jos, tilaa on vähän voi noutopöydän kattaa erikseen ruokailutilan kanssa. Tällöin vieraat voivat hakea ruoan noutopöydästä ja siirtyä eri tilaan nauttimaan sitä. (Pakarinen & Salakari 2000, 20.)

Kun, pöytä on saatu rakennettua halutun muotoiseksi se liinoitetaan. Tavallisesti noutopöytä liinoitetaan ns. arkkuliinoituksella lattiaan saakka siten, että helman ja lattian väliin jää kengän kärjen korkuinen rako. Yleisesti käytössä oleva arkkuliinoitus tekee noutopöydästä arvokkaan näköisen. Saatavilla on myös valmiiksi rypytyttyjä ja helposti kiinnitettäviä reunakankaita, kuten erivärisiä vekkiliinoja. (Määttä ym. 2003, 118.)

Kun pöytä on liinoitettu, siihen voidaan asettaa korokkeita, jotka yleensä peitetään kankaalla. Korokkeille voidaan asettaa joko osa tarjottavista tai pöytäkoristeita. Noutopöydän koristeluilla on tarkoitus saada ruoka näyttävästi esille. Yleensä pöydän keskelle asetetaan suuri keskikoriste (center piece). Keskikoriste on usein kukka-asetelma mutta koristeena voi käyttää myös kynttelikköjä tai muuta rekvisiittaa. Noutopöytää somistaessa tulisi koristeita käyttää kohtuudella. Jos sekä pöytä että vadit ovat runsaasti koristeltuja saattaa lopputulos olla sekava. Noutopöydän tyyli tulisi pitää yhtenäisenä myös astiavalintojen avulla. Tarjottavista ruoista ja juhlan teemasta riippumatta ovat hopea- tai teräsvadit ja lasiset tarjoiluastiat aina tyylikkäitä. Tarjoiluastioiden sijoittelu tulisi suunnitella etukäteen. (Määttä ym. 2003, 113.)

Perinteisen noutopöydän ruokalajien järjestykseen on olemassa omat sääntönsä. Määttä ym. (2003, 56.) mukaan noutopöydän järjestämisessä tulee käyttää seuraavaa järjestystä: kylmät alkuruoat, lämpimät alkuruoat, keitot, pääruoat, juustot ja jälkiruoat. Mikäli kaikki ruoat tarjotaan samanaikaisesti, niiden tulee olla

oikeassa järjestyksessä. Ruokalajiryhmän vaihtuessa pöydässä tulee olla oikeat lautaset ja välineet seuraavaa ruokalajia varten. Ruokalaji järjestyksen lisäksi on olemassa sääntöjä koskien ruokien ja lisäkkeiden asettelua vadiille. Ruokaa tulee olla helppo ottaa mikä jouduttaa jonojen etenemistä. Esimerkiksi leikkeleiden tulisi olla valmiiksi paloitetuja ja viipaloituja. Kokonaisen kalan ollessa tarjolla, tulee se asetella pöytään niin, että sen pää on pöydän reunan suuntaan. Tapana on, että lisäkkeet ja kastikkeet tarjotaan vasta pääraaka-aineen jälkeen. Esimerkiksi, jos kalan kanssa nautitaan perunoita, on ne asetettava tarjolle heti kalan jälkeen. Usein leivät, levite ja juomat laitetaan tarjolle erilliselle pöydälle. Mutta alkuruokien kanssa leivät voidaan tarjota heti niiden jälkeen. Jos vateja koristellaan, tulee pienet koristeet jakaa koko vadin alueelle. Suuret koristeet tulee asettaa vadin perälle, jotta ne pysyvät koskemattomina tarjoilun loppuun saakka. (Määttä ym. 2003, 56–57, 59, 113.)

Noutopöytätarjoilun aikana tarjoilijan tehtävänä on huolehtia, etteivät astiat ja ruokailuvälineet lopu pöydästä kesken. Tarjoilijan on huolehdittava myös ruokien riittävydestä ja tuotava täydennystä riittävän ajoissa. Pöytä ja sen ympäristö on pidettävä siistinä koko tarjoilun ajan. Pöydän on oltava näyttävän näköinen vielä viimeisillekin asiakkaille. Tarjoilijan tulee opastaa ruokailijoita aloituspisteiden löytämisessä. Tarjoilijan tulee osata vastata myös asiakkaiden kysymyksiin ruuasta. (Harju, Räihä, Soininen 2003, 63.)

Tärkeänä osana ateriaa ovat myös juomat. Juhliin ja ruokapöytiin on kuulunut kauan viini, viina ja olut, mutta alkoholittomiakin vaihtoehtoja tulee olla tarjolla. Veden, kivennäisveden, maidon, piimän ja kotikaljan lisäksi voi tarjota alkoholittomia viinejä ja oluita. Oiva keino toivottaa vieraat tervetulleiksi on tarjota heille tervetulomalja. Juoma voi olla alkoholipitoinen, alkoholiton tai juomasekoitus ja se valitaan juhlan luonteen mukaan. (Hokkanen 2007, 24–25.)

Kahvitarjoilu voi olla juhlien ainoana tarjoiluna tai se voi olla juhlissa tarjottavan ruoan jälkiruokana. Molemmissa tapauksissa kahvitarjoilun yksityiskohdat määräytyvät luonteen mukaan. Kahvipöytä tulee sijoittaa tilaan niin, että vieraiden on helppo hakea siitä tarjottavia. Ensimmäiseksi pöytään katetaan leipälautaset, joiden jälkeen tulee suolaiset tarjottavat. Mikäli, suolaisia tarjottavia ei voi syödä

käsin, niitä varten tulee kattaa kakkuhaarukka. Seuraavaksi pöytään asetetaan tarjolle pikkuleivät, kakut ja muut makeat leivonnaiset. Viimeiseksi katetaan kupit asetteineen sekä kahvi- ja teepannut. Tarjottavat tulevat ennen juomia, jotta leivonnaisia olisi mahdollista kerätä molemmat kädet vapaina. Lopuksi vapaana olevaan käteen voidaan ottaa kuppi johon kahvi on kaadettu. (Määttä ym. 2003, 28–29.) Kahvipöydän loppuun, kahvi- ja teepannujen lähelle tulee varata kahvimaitoa ja/tai -kermaa, sokeria ja makeutusainetta. Kahvipöydässä, kuten noutopöydässäkin voi olla tarjoilun nopeuttamiseksi kaksi aloituspistettä. (Pakarinen & Salakari 2000, 26.)

Tärkeää on, että kahvipöytä pysyy edustavan näköisenä koko tarjoilun ajan. Jos tarjolla on lämpimiä suolapaloja, ne on hyvä laittaa esille melko pienissä erissä. Tällä tavalla jokainen vieras saa syödäkseen lämpimän tuotteen. Pidemmän tilaisuuden loppuvaiheessa isot täytekakut näyttävät usein epäsiisteiltä. Keskikokoiset kakut on helpompi pitää siistin näköisenä, koska ne vaihdetaan uuteen isoa kakkua useammin. (Määttä ym. 2003, 29.)

## 4 RUOKAELÄMYKSEN TUOTTAMINEN

Luvussa käydään läpi mitä elämys tarkoittaa ja syvennyttään tarkemmin Pinen ja Gilmoren elämysmalliin. Tämä malli soveltuu ruokaelämysten tuottamiseen hyvin.

### 4.1 Elämyksen määrittely

Elämys on moniaistinen, merkittävä ja unohtumaton kokemus, joka voi tuottaa kokijalleen henkilökohtaisen muutkokokemuksen. Koettu ja opittu voidaan omaksua osaksi omaa arkipersonaa. Elämyksen kokeminen voi joissain tilanteissa johtaa myös oman maailmankuvan muuttumiseen. Elämys on aina subjektiivinen kokemus ja useiden eri tekijöiden summa. Elämys on huomattavasti enemmän, kuin mukava ja miellyttävä kokemus tai hyvä palvelu. Edelliset luovat edellytyksiä elämysten syntymiseen, mutta eivät itsessään vielä ole niitä. Elämys eroaa palvelusta samoin kuin palvelu eroaa hyödykkeestä. Elämystuote on tuotteistettu kokemus, jonka sisältö ja toteutustapa on suunniteltu asiakaslähtöisesti ja se on räätälöitävissä asiakkaiden yksilöllisten tarpeiden mukaan. Palvelussa on olennaista se mitä asiakas saa, elämyksessä keskitytään siihen miten ja millainen kokemus vieraille luodaan. (Leo, [viitattu 28.12.2009].) Elämys syntyy ympäristön ja yksilön vuorovaikutuksen tuloksena. Elämystä ei voida varmuudella tuottaa yksilölle. Elämyksen syntyä suunniteltaessa täytyy ottaa huomioon kunkin yksilön tarpeet. Tällä tavoin voidaan luoda mahdollisimman suotuisat puitteet, elämyksen syntymiselle. (Snell & Tarssanen [viitattu 3.1.2010].)

Elämyksen kokeminen on subjektiivista riippumatta tilanteesta, toiminnan kohteesta ja tavoitteesta. Eri henkilöt voivat kokea elämyksen monella eri tapaa. Joillekin hiljentymisen voi olla elämyksellistä, kun taas toinen tarvitsee elämyksen kokeakseen extremesekailuja. Osa voi kokea elämyksen jossain näiden kahden välillä. Elämyksen on mahdollista kokea mielen sisäisinä tapahtumina, ilman



ulkopuolelta tulevia virikkeitä, mutta myös ympäristössä, jossa konkreettista toimintaa on runsaasti. (Karppinen & Latomaa 2007, 13.)

## 4.2 Pinen ja Gilmoren elämysmalli

Yhdysvaltalaiset, B. Joseph Pine II ja James H. Gilmore lanseerasivat Elämystalous-käsitteen 1990-luvun loppupuolella. Elämystaloudesta puhutaan silloin, kun asiakas maksaa siitä, että hän pääsee kokemaan tietyn asian, jolla kokee olevan itselleen merkitystä. (LEO,[viitattu 28.12.2009].)

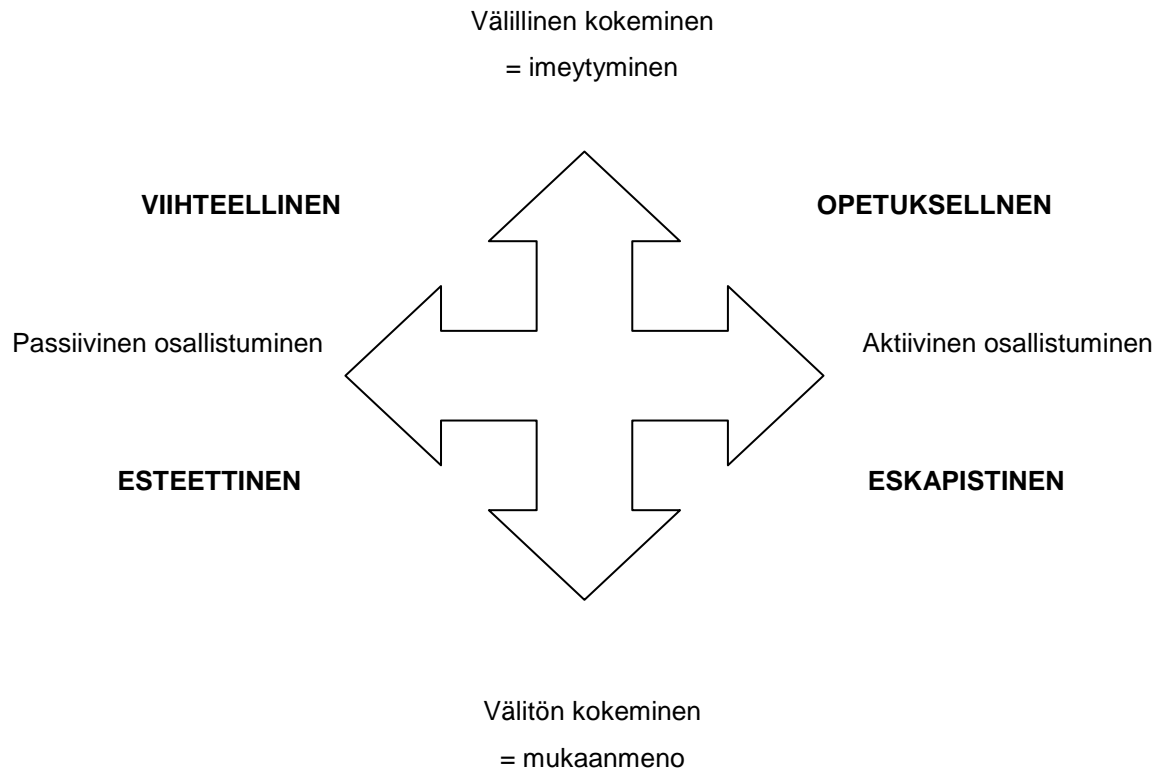
Pinen ja Gilmoren 1999, julkaisemassa teoksessa *The Experience Economy* tuodaan esiin tutkijaparin elämysteoria. Teorian mukaan elämyskokemuksen syvyyteen vaikuttaa se, onko ihminen tilanteessa mukana passiivisesti vai aktiivisesti. Tilanteen kokemiseen vaikuttaa myös se, miten syvällisesti tilanteessa ollaan mukana. Elämykseen osallistuminen voi siis olla joko passiivista tai aktiivista. Passiivinen osallistuminen on sitä, että asiakas ei vaikuta tilanteeseen ja suoritukseen lainkaan. Esimerkiksi oopperan kuunteleminen on passiivista. Kuunteleminen on tällöin elämyksen kokemista. Aktiivisessa osallistumisessa elämyksen tuottamiseen henkilö osallistuu tilanteeseen ja suoritukseen itse ja on siinä usein tärkeässä roolissa, kun henkilöt osallistuvat tilanteeseen itse he voivat näin vaikuttaa myös omaan elämyksen kokemiseen. Esimerkiksi urheilijat voivat vaikuttaa omaan kokemukseensa kilpailutilanteessa. Elämys saattaa olla myös jotain aktiivisen ja passiivisen osallistumisen väliltä. Esimerkiksi urheilukisassa yleisö osallistuu elämyksen tuottamiseen toisille vaikka he eivät osallistuisikaan itse suoritukseen. Kilpailua seuratessa yleisö ei siis ole täysin passiivinen, koska se voi tuottaa muulle yleisölle kuulo- ja näkökokemuksia. (Pine & Gilmore 1999, 30–31.)

Elämyskokemuksen syvyyteen vaikuttaa Pinen ja Gilmoren (1999, 30–31.) mukaan myös se, millä tavoin ihminen paneutuu tilanteen kokemiseen. Ääripäinä ovat välillinen kokeminen eli imeytyminen sekä välitön kokeminen eli mukaanmeno. Kokemusympäristönä toimii joko itse tapahtumapaikka tai henkinen yhteys paikan ja kokijan välillä. Tällä tarkoitetaan siis etäisyyttä joka itse kokijan ja

ympäristön välillä on. Imeytymisestä voidaan puhua tarkoitettaessa kokemista, jossa henkilö ei ole itse paikalla siellä missä elämys, tässä tapauksessa näytelmä tapahtuu, vaan seuraa tilannetta esimerkiksi television välityksellä. Elämyskokemus on pinnallinen, koska kokija saattaa suhtautua tilanteeseen kevyesti. Mukaanmenolla tarkoitetaan tilannetta, jossa kokija on paikanpäällä katsomassa näytelmää ja on osa kokemusta. Hän voi paneutua tilanteeseen paremmin, koska elämyskokemus on syvempi verrattuna välilliseen kokemiseen eli imeytymiseen.

Pinen ja Gilmoren (1999, 30.) elämystyyppien mallista tehty kuvio (KUVIO 1.) selvittää miten kaksi ulottuvuutta ovat suhteessa toisiinsa. Kuviosta näkee myös miten eri elämykset jakautuvat neljään eri elämystyyppiin sen mukaan miten ne ovat sijoittuneet kuvion ulottuvuuksille. Yhdistettäessä kaksi ulottuvuutta väliin jää niistä syntyvä elämystyyppi. Tällä tavoin saadaan nämä neljä eri elämystyyppiä, jotka ovat viihteellinen, opetuksellinen, esteettinen ja eskapistinen.

KUVIO 1. Pinen ja Gilmoren malli elämystyypeistä. (Pine &amp; Gilmore 1999, 30.)



Elämystä sanotaan viihteelliseksi elämyskokemukseksi, kun henkilön osallistuminen on passiivista ja kokeminen pinnallista ja välillistä (Pine & Gilmore 1999, 31). Pinen ja Gilmoren kirjassa *The Experience Economy* (1999, 31.) käy ilmi, että viihteellisessä kokemuksessa on kysymys aina henkilön halusta aistia. Tällaisiksi elämyksiksi luetellaan usein käynti erilaisissa konserteissa, kirjan lukeminen ajan kuluksi tai television katselu.

Pinen ja Gilmoren mallissa elämystyyppit muotoutuvat osallistumisen aktiivisuuden tai passiivisuuden, sekä kokemisen välillisyyden tai välittömyyden perusteella. Kun henkilö osallistuu toimintaan aktiivisesti, mutta kokeminen jää välilliseksi ja pinnalliseksi puhutaan tällöin opetuksellisesta elämyksestä. Tämä tarkoittaa sitä, että suhde ympäristöön säilyy melko etäisenä, vaikka siihen osallistuminen on aktiivista. Aktiivisen osallistumisen edellytyksenä on se että, henkilö haluaa oppia. (Pine & Gilmore 1999, 32.)

Kokemusta voidaan kuvata eskapistiseksi, kun henkilö osallistuu aktiivisesti toimintaan ja on kokemisessa mukana uppoutuen ja välittömästi. Eskapistinen elämys tarkoittaa myös todellisuuspakoista toimintatapaa, jolloin kokemukseen myös syvennyttään enemmän. Tällaisissa elämyksissä henkilö osallistuu itse elämyksen toteuttamiseen ja hänellä on mahdollisuus myös vaikuttaa siihen. Tällaisessa elämyksessä henkilö voi uppoutua johonkin erilaiseen maailmaan esimerkiksi osallistumalla näytelmään. (Pine & Gilmore 1999, 33–35.)

Elämystyypeistä kutsutaan esteettiseksi kokemusta, jossa henkilön osallistuminen jää melko passiiviseksi, mutta tilanteen kokeminen on välitöntä ja henkilö voi uppoutua siihen. Tällaisessa elämyskokemuksessa henkilö voi uppoutua tilanteeseen, mutta henkilöllä ei ole mahdollisuutta vaikuttaa ympärillä tapahtuviin asioihin. Tällainen kokemus saattaa syntyä esimerkiksi museossa tai ihaillessa maisemaa luontopolulla. (Pine & Gilmore 1999, 35–37.) Pitkäkosken (2007, 41.) mukaan opetukselliseen kokemiseen osallistuva vieras haluaa oppia, eskapistiseen elämykseen osallistuja haluaa tehdä ja viihteelliseen kokemukseen osallistuva haluaa aistia. Näihin verrattuna paras tapa kuvata esteettistä elämystä on, että silloin kokija haluaa olla ja viipyä tilanteessa tai paikassa.

Pine & Gilmore (1999, 3–5, 12.) ovat sitä mieltä, että elämykset poikkeavat selvästi tavaroista ja palveluista. Tavaroiden ja palveluiden tuotetaan, mutta elämyksiä lavastetaan. Tällä tarkoitetaan sitä, että elämyksen tuottaja voi luoda puitteet ja olosuhteet elämyksen synnylle, mutta hän ei voi olla varma siitä koetaanko elämystä. Elämyksen syntyminen on kiinni siitä miten kukin tilanteen ja elämyksellisyyden kokee sekä lukuisista muista asioista, joihin elämyksen tuottaja ei voi vaikuttaa.

### **4.3 Famm- malli ruokaelämyksen tuottamisessa**

Famm (the five aspects meal model) on työkalu ruokapalveluiden kehittämiseen. Siihen kuuluu viisi osa-aluetta, jotka ovat tila, kohtaaminen, tuote, toimintojen

johtaminen ja tunnelma. Nämä ovat keskeisessä osassa ruokaelämyksen syntymisessä ja ruokapalveluita kehitettäessä.

Ruoka nautitaan paikasta riippumatta aina jossain tilassa. Tila antaa asiakkaalle ensivaikutelman tulevasta ruokailutilanteesta. Tilan valaistuksella, äänillä, väreillä ja tekstiileillä voi olla suuri vaikutus ruokailutilanteeseen ja sen elämyksellisyyteen. Toinen osa-alue on kohtaaminen. Se tarkoittaa asiakkaan ja tarjoilohenkilökunnan kohtaamista, mutta myös muiden asiakkaiden tapaamista. Tarjoilohenkilökunta vaikuttaa ruokailutilanteeseen omalla käytöksellään ja asiantuntemuksellaan. Muista asiakkaista heijastuu se minkälaista palvelua he ovat saaneet. Tuote on kolmas Famm- mallin osa. Ruokapalvelun tuotteita ovat pääasiassa ruoka, juoma ja niiden yhdistäminen. Henkilökunnalla tulee olla tietoa tuotteista ja heidän tulee osata myös suositella ruoalle esimerkiksi viiniä. Asiakas arvioi saamaansa ruokaa sen ulkonäön ja maun perusteella. Toimintojen johtaminen tarkoittaa kaikkea sitä mikä tapahtuu keittiö- ja takatiloissa asiakkaan siitä tietämättä. Kyse on hallintajärjestelmistä, organisaation säännöistä sekä tietoa siitä miten keittiö ja sali toimivat. Järjestelmän tulee toimia saumatta, sillä sen virheet vaikuttavat asiakkaaseen. Nämä kaikki neljä osa-aluetta vaikuttavat viidennen elementin luomiseen eli tunnelmaan. Tunnelma syntyy aistien ja ympäristön yhteisvaikutuksesta. Mikäli ruokailutilassa on hyvä tunnelma, asiakas tuntee olonsa mukavaksi ja rentoutuu. Asiakkaan tulee käyttää kaikkia viittä aistia, jotta saadaan aikaan varsinainen ruokaelämys. Asiakas näkee värejä, muotoja ja tekstiilejä. Hän kuulee musiikin ja ympäristön äänet, haistaa ruuan tuoksun sekä maistaa sen eri aromit. Hän voi myös tuntea erilaiset kattauksen tekstiilit sekä annoksen erilaiset suutuntumat. Kaikkien aistien tulee olla tasapainossa keskenään, jotta voidaan saada aikaan ruokaelämys. Famm- mallia voidaan käyttää ruokapalveluiden suunnittelussa, jotta vieraille voidaan luoda paras mahdollinen ympäristö ruokaelämyksen syntymiselle. (Gustafsson, Öström, Johansson & Mossberg 2006, 84–93.)

## **5 ASiantuntijahaastattelu ja tutkimuksen tulokset**

### **5.1 Asiantuntijahaastattelun tausta ja tavoitteet**

Haastattelu valittiin yhdeksi tutkimusmuodoksi, koska haluttiin kirjatiedon lisäksi ammattilaisten kokemuksen kautta tullutta tietoa. Haastateltavat henkilöt valittiin yrityksen sijainnin perusteella, koska haluttiin, että asiantuntijat toimivat toimeksiantopaikan läheisyydessä. Tällöin saatiin tietoa asiakkaiden mieltymyksistä sekä siitä, millaiset juhlapalveluja tuottavan yrityksen toimintatavat ovat. Haastateltavien valinnassa pyrittiin myös siihen, että he toimisivat toisiinsa nähden erilaisissa työympäristöissä. Tämä mahdollisti sen, että saatiin mahdollisimman kattavaa kokemuseräistä tietoa.

Asiantuntijahaastattelun tavoitteena oli saada selville juhlapalvelutoiminnan peruselementtejä. Haastattelun tavoitteena oli saada ajankohtaista ja käytännönläheistä tietoa, jota voidaan käyttää hyväksi koetilaisuuden ja juhlasuunnitelman tekemisessä.

### **5.2 Tutkimusmenetelmä**

Puolistrukturoidussa eli teemahaastattelussa kysymykset ovat kaikille samat. Haastateltavat voivat vastata omin sanoin, koska vastauksia ei ole sidottu vastausvaihtoehtoihin. Haastattelun kysymykset ovat ennalta määrättyjä mutta haastattelijä voi tarvittaessa vaihdella niiden sanamuotoja. Menetelmälle on ominaista, että haastattelussa on voitu lyödä lukkoon jokin näkökohta, suurinta osaa voidaan kuitenkin muuttaa. Teemahaastattelulla voidaan tutkia yksilön kokemuksia, ajatuksia, uskomuksia ja tunteita. Etuna on myös se, että tutkimusmenetelmä ei määritä haastattelukertojen määrää eikä se ota kantaa siihen, miten ”syvälle” aiheeseen haastatteluissa mennään. Haastattelun tueksi

laaditaan haastattelurunko ja haastattelut etenevät siinä olevien keskeisten teemojen mukaisesti. (Hirsijärvi & Hurme 2008, 47–48.)

Tutkimusmenetelmänä käytettiin teemahaastattelua. Haastattelut tehtiin torstaina 12.11.2009. Haastattelut suoritettiin haastateltavien kanssa etukäteen sovitussa paikoissa. Keskustelut nauhoitettiin aineiston käsittelyn helpottamiseksi ja näin voitiin myös taata, että kaikki informaatio saatiin talteen. Haastattelun apuna käytettiin haastattelurunkoa, josta haastattelijat esittivät kysymyksiä aiheittain. (LIITE 1.) Haastattelun aikana kysymyksiä tarkennettiin ja tarvittaessa tehtiin lisäkysymyksiä.

### **5.3 Tutkimustulokset**

Nauhoitetut haastattelut purettiin sana- sanalta tekstiksi ja kunkin haastateltavan kommentit kerättiin jokaisen aihealueen alle. Tulokset käsiteltiin manuaalisesti aihealue kerrallaan.

#### **5.3.1 Perustiedot**

Haastattelu aloitettiin perustietojen kartoittamisella. Haastateltavista saatiin perustietoja tutkimusta varten ja niiden avulla haastateltava virittäytymään leppoisampaan tunnelmaan.

Haastatteluun osallistui kolme naishenkilöä, joista kahdella on oma yritys ja yksi heistä on toiminnanjohtajana yhdistyksessä. Kokemusta juhlien järjestämisestä heillä on 5-12 vuotta. Haastateltavilla on juhlapalvelualalle hyvin erilaiset koulutustaustat. Yhdellä on yrittäjän ammattitutkinto, toinen on käynyt muutamia kursseja ja kolmas on oppinut käytännön työssä.

Henkilöt, joita kävimme haastattelemassa järjestävät pääsääntöisesti perhejuhlia, joista eniten syntymäpäiviä ja häitä. Haastateltavien mielestä niitä on myös kaikista mukavinta järjestää.

*Asiantuntija A: "...näköö nuorten elämän ilon ja etehenpäin menon..."*

*Asiantuntija A: "... iloosia juhlia on mukavampi järjestää."*

Haastateltavista kaksi toimii omissa tiloissa ja kolmas järjestää pitopalvelua esim. nuorisoseuroilla. Asiakaspaikkoja haastateltavilla on kuudestakymmenestä kahteensataan, mutta erityisjärjestelyillä voidaan järjestää isompiakin juhlia. Haastateltavista kahdella on tarjota jotain erityistä palvelua, kuten savusauna, hevoskyytiä ja erilaisia ohjelmapalveluja. Yhdessä kohteessa on enemmänkin erikoisuuksia, joista yhtenä esimerkkinä talon oma tervetulojuoma, jonka yhteydessä kerrotaan taloon liittyvä tarina.

### **5.3.2 Asiakkaan odotukset ja asiakaspalaute**

Haastattelujen perusteella juhlien järjestäminen on lisääntynyt viimeaikoina. Asiakkaat haluavat kodin sijasta mennä jonnekin muualle pitämään juhlia. He tietävät yhä enemmän mitä haluavat. Asiakkailla ei kuitenkaan ole ollut mitään mahdottomia toivomuksia ja kaikki on pääsääntöisesti pystytty toteuttamaan. Juhlia suunniteltaessa halutaan kiinnittää huomiota enemmän pieniin yksityiskohtiin, kuten pöytäkoristeisiin. Ennen juhliin leivottiin ja valmisteltiin ruokia itse, nykyään halutaan lähes kaikki valmiina. Myös erilaisten tarjottavien määrä on kasvanut. Entiseen verrattuna alkoholin käyttö on lisääntynyt.

Hyvää palautetta on tullut pääasiassa ruuasta sekä tilojen kodikkuudesta ja lämminhenkisyydestä. Kiitetty on usein myös palvelun toimivuudesta sekä siisteydestä. Haastateltavista ei kukaan ollut saanut henkilökohtaisesti huonoa palautetta.

*Asiantuntija C: "No sanotaanko, että ainakin ne positiiviset on kuullu, että ei oo niinku negatiivista tullu. Sitähän ei ikää tiedä, et kuinka paljon on sitten sitä, että puhutaan sit, ku on lähretty paikasta. Mutta niin ainakin positiiviset on tullu näin kasvotusten."*



### 5.3.3 Juhlatila ja somistus

Tilan suunnitteluun osallistuvat yhteistyössä juhlien järjestäjät ja asiakkaat. Asiakkaat yleensä osallistuvat juhlatilan koristeluiden suunnitteluun tai he suunnittelevat ja koristelevat juhlatilan kokonaan itse. Noutopöydän järjestäminen ja koristelu ovat usein ruokapalvelun tuottajan tehtävänä. Astiat joko kerätään pöydistä tai niiden palauttamiseen varataan astianpalautuspiste. Käytäntö, jota käytetään, riippuu usein juhlan luonteesta.

*Asiantuntija A: "...me on näitten asiakkaiden kans pidetty palaveri, käyty istumas siellä kotona ja otetaan ylös kuka mitäki tekee ja mitä koristeita. Kuka koristelee ja minkälaasilla ja haluaako niin, että me mennähän laittamaan pöydät, mutta yleensä ottaen asiakkaat haluaa aika pitkälle itte koristella."*

Haastatteluun vastanneet käyttävät usein oman henkilökunnan lisäksi tuttua työvoimaa apuna isommissa juhlatilaisuuksissa.

Juhlatilan koristelussa käytetään usein luonnosta saatavia materiaaleja, kuten kukkia ja kuusen oksia. Niitä käytetään, koska ne ovat edullisia ja helposti saatavilla. Lisäksi yleisiä hankintoja ovat erilaiset somisteet, joita voi käyttää useammin, kuin kerran. Yleisesti käytössä ovat erilaiset kynttilänjalat ja – lyhdyt.

*Asiantuntija B: "Ja sitten, kun se on vielä se asiakkaan lempiväri mikä on tuo tuikku, niin se on just sitä henkilökohtaista huomioimista, jota ihmiset arvostaa."*

Juhlien koristeluissa käytäntöjä oli monenlaisia. Yleensä kuitenkin asiakas koristelee juhlatilan itse hankkimillaan koristeilla ja/tai kukka-asetelmilla. Yhdessä kohteessa ruokapalvelun tuottaja hankkii tai tekee koristeet itse. Hänen yrityksen asiakkaat tuovat hyvin harvoin esim. kukka-asetelmat juhlapaikalle.

### 5.3.4 Ruokalistasuunnittelu, laitteisto ja tarjoiluastiat

Kahdella haastateltavista ei ollut valmiita ruokalistoja, joten he kokoavat juhlan menun kokonaan asiakkaan kanssa. Yhdellä haastateltavalla oli tarjota asiakkaille valmiita menu ehdotelmia, joihin tarpeen mukaan voi kuitenkin tehdä muutoksia.

*Asiantuntija B: "Tarpeesta, jos mulle tulee jokin uusi tarve, jokin erikoinen tilaisuus mitä meillä ei ole ollu ennen, niin mä sitten mitetin ruokalistan siihen."*

*Asiantuntija A: "No kyllä se menee ihan a:sta lähtien asiakkaan kanssa läpitte, että monesti kysytään, että mitä teillä on ruukannu olla. No sitten mä siihen heitän sitä tyypillisimpää ruokalistaa ja sit siitä aletaan hiomaan mitä siihen asiakas haluaa."*

Ruokalistasuunnittelussa asiantuntijat ottavat huomioon pääasiassa ruoka-allergiat ja asiakkaan toiveet. Lisäksi on huomioitava, että ruoan valmistukseen ja säilytykseen on riittävästi tiloja. Tärkeinä asioina haastatteluissa nousi esille myös ruoan ulkonäköön panostaminen ja juhlaruuan hinta.

*Asiantuntija B: "Kyllä mä sitten kassaan ruuan ulkonäölle myös aika paljon, jotta se on näyttävä."*

Haastatteluissa käy ilmi, että Töysän alueella asiakkaat suosivat juhlissa melko perinteisiä ruokia, kuten karjalanpaistia, possun ulkofileetä, kinkkukiusausta ja lihakeittoa. Kysyttäessä ruokaan liittyvistä erikoisista toiveista asiantuntijat kertoivat, että niitä ei ole juurikaan ollut. Yhdessä haastattelussa kävi ilmi, että jos perheellä joku oma resepti, voidaan ruoka valmistaa myös sen mukaan. Asiakkaiden toiveet ruokalistan suhteen ovat pysyneet jokseenkin samoina viimeaikoina.

*Asiantuntija C: "No kyllähän joskus aina tulee mielehen, että vois jotain muutakin olla tavallaan joskus vähän ehrottaakin jotain muutakin mut sitten aika moni asiakas kumminkin haluaa sen sellasen perinteisen..."*

Asiantuntijoilla on käytössä pääasiassa kodinomaisia laitteita. Käytöstä löytyy kuitenkin joitain laitoskeittiönkin laitteita, kuten tiskikone ja kylmiöt. Valmistettavat määrät ovat usein melko pieniä, joten ne on mahdollista valmistaa pienemmilläkin laitteilla. Noutopöydässä olevat tarjoiluastiat, kuten kulhot ja vuoat ovat kodinomaisia. Niitä on usein montaa eri kokoa ja sarjaa jolloin noutopöydän astiat voidaan valita tilanteen mukaan.

*Asiantuntija B: "Luovuutta kokoajan. Ei mitään sellaista, että tämän pitää olla aina näin."*

### 5.3.5 Verkostoituminen

Yleisimmät ulkoa ostettavat palvelu olivat kirjanpito ja perunoiden tilaaminen suoraan yrittäjältä kuorittuna. Verkostoituminen näkyi haastatteluissa parhaiten yhteistyönä muiden yritysten kanssa. Osassa haastatteluista tuli ilmi, että kilpailijoita pidetään lähinnä ystävinä ja heidän kanssaan pyritään kehittämään palveluita. Ruokapalvelun tuottajilla oli usein yhteistyötä erilaisten esiintyjien kanssa, joita he tarvittaessa pyytävät esiintymään.

### 5.3.6 Tunnelma

Tunnelmasta pyritään saamaan mahdollisimman lämminhenkinen. Tunnelmaa voidaan luoda myös sillä, että palvelu on ystävällistä, mahdollisimman kiireetöntä ja joustavaa. Tärkeänä pidettiin myös sitä, että henkilöstö on pukeutunut siististi ja että juhlatila on siisti. Nämä ovat myös niitä asioita, joita asiantuntijat kokevat asiakkaan haluavan.

*Asiantuntija B: ”Ensinnä on nämä ulkoiset ja sitten heti miten sieltä tuulee, että minkälainen on se vastaanotto. Että ne on minun mielestäni ne kaksi tärkeätä asiaa.”*

*Asiantuntija B: ”Että kyllä se vaikuttaa se paikan valintakin jo siihen tunnelmaan aika paljon.”*

Ohjelmat ovat viimeaikoina lisääntyneet juhlissa. Ohjelmana juhlissa on yleensä musiikkia, laulua, puheita sekä erilaisia leikkimielisiä kilpailuja. Ruokapalvelujen tuottajat kokivat ohjelmien lisääntymisen etuna, koska ne antavat keittiö- ja tarjoiluhenkilökunnalle aikaa toimia. Ohjelman ja keittiön yhteistyöllä saadaan juhla eteenpäin sujuvasti. Jos juhlapaikan henkilökunta järjestää ohjelmaa, sen tulisi ottaa huomioon asiakkaan toiveet sekä juhlan luonne. Nämä on käytävä tarkoin läpi asiakkaan kanssa, ettei mitään yllätyksiä tule. Ohjelman tarkoituksena on tuottaa hyvää mieltä vieraille. Ohjelma ei saisi olla liian pitkä, eikä se saa loukata ketään. Useimmiten asiakkaat kuitenkin järjestävät ohjelmaa itse, jolloin pienellä vaivannäöllä saadaan juhliin persoonallisuutta.

*Asiantuntija B: ”Et esimerkiksi jos otetaan syntymäpäivät, niin ne voi olla kerta kaikkiaan ihanat ja silloin ne on ihanat jos lähimmäiset on pikkusen nähny vaivaa. Et siinä meillä olis oppimista, et ei sen tarte olla niin huippuluokan juttu mitä esitetään jos se vaan esitetään niin se on monesti niin, kun mahottoman kiva.”*

Asiakkaiden toivomukset ohjelman suhteen pyritään toteuttamaan parhaimman mukaan. Ohjelmat, joita talon kautta hankitaan, pyritään pitämään mahdollisimman neutraalilla tasolla. Asiantuntijat kokivat ohjelman hankkimisen usein hankalaksi, koska tietoja esiintyjistä ei ole kerätty yhteen. Ohjelman järjestämistä varten kaivattiinkin jonkinlaista ohjelmapankkia, josta saisi esiintyjien yhteystietoja.

#### **5.4 Yhteenveto asiantuntijahaastatteluista**

Teorian lisäksi menetelmän avulla saatiin tietoa juhlien suunnittelemisesta ja toteuttamista käytännön tasolla. Haastatteluista saatu tieto on tutkimuksen kannalta arvokasta, koska sitä ei ole saatavilla painettuna tekstinä.

Juhlien järjestäminen on lisääntynyt viimeaikoina, koska asiakkaat haluavat kodin sijasta mennä jonnekin muualle pitämään juhlia. Juhlita suunniteltaessa halutaan kiinnittää huomiota enemmän pieniin yksityiskohtiin, kuten pöytäkoristeisiin. Ennen juhliin leivottiin ja valmisteltiin ruokia itse, nykyään halutaan lähes kaikki valmiina. Myös erilaisten tarjottavien määrä on kasvanut. Asiakkaat yleensä osallistuvat juhlatilan suunnitteluun yhteistyössä juhlien järjestäjän kanssa tai he suunnittelevat ja koristelevat juhlatilan kokonaan itse. Noutopöydän järjestäminen ja koristelu ovat usein ruokapalvelun tuottajan tehtävänä. Asiakkaat haluavat juhliinsa perinteisiä ruokia erikoisuuksien sijaan. Juhlien järjestäminen on pysynyt melko samanlaisena verrattuna siihen, kun asiantuntijat ovat aloittaneet alalla. Mitä tulee asiakkaiden vaativimpiin odotuksiin, ne on pystytty sovittamaan molemmille osapuolille sopiviksi.

Tunnelman luominen lähtee liikkeelle pienistä asioista. Huomiota kiinnitetään tilan ulkoiseen olemukseen, kuten siisteyteen ja valaistukseen, sekä siihen millainen on vieraiden vastaanotto. Omalta osaltaan henkilökunta voi luoda tunnelmaa mm. siistillä olemuksella, ystävällisyydellä ja kiireettömyydellä. Tunnelmaan vaikuttavat

myös tila ja sen tunnelmalliset ominaisuudet, kuten valaistus ja somistus. Asiakas tekee osan tunnelman valinnasta jo juhlapaikkaa valitessaan.

Ruokapalvelujen tuottajat kokivat ohjelmien lisääntymisen etuna, koska ne antavat keittiö- ja tarjoiluhenkilökunnalle aikaa toimia. Ohjelman ja keittiön yhteistyöllä saadaan juhla eteenpäin sujuvasti. Ohjelman tarkoituksena on tuottaa hyvää mieltä vieraille. Ohjelma ei saisi olla liian pitkä eikä se saa loukata ketään.

## 6 KOETILAISUUDEN JÄRJESTÄMINEN

### 6.1 Koetilaisuuden tausta ja tavoitteet

Koetilaisuus oli pikkujoulu, joka järjestettiin toimeksiantajan yrityksen työntekijöille, sekä yrittäjän ystäville. Paikalle saapui yrittäjän lisäksi kuusi vierasta.

Koetilaisuuden suunnittelu alkoi tavoitteiden määrittämisellä. Tavoitteena on testata asiantuntijahaastattelussa esille nousseita asioita käytännössä. Tavoitteena oli myös testata Sepänniemen tilojen toimivuutta juhlien järjestämisessä. Kokeilussa halutaan korostaa ruokailutilanteen elämyksellisyyttä ja testata elementtejä, joilla elämyksen voi tuottaa. Tavoitteena on järjestää tyylikkäät, tunnelmalliset, mutta kuitenkin rennot pikkujoulut. Koetilaisuus järjestetään, koska emme pääse toteuttamaan suunnittelemaamme juhlaa opinnäytetyön puitteissa. Tilaisuudesta ei haluta tehdä perinteisiä jouluteeman mukaisia juhlia, koska vieraille halutaan tuottaa ruokaelämys. Tilaisuudesta kerätään myös palautetta asiakastyytyväisyyskyselyn muodossa. Saatuja tuloksia hyödynnetään Sepänniemen 30-vuotisjuhlaa suunniteltaessa.

### 6.2 Koetilaisuuden suunnittelu

Kun koetilaisuuden tavoitteet olivat selvillä, alettiin näistä lähtökohdista rakentaa juhlia. Toimeksiantaja oli määritellyt juhlille budjetin, joka oli 150–200 euroa.

Koetilaisuuden suunnittelussa lähdettiin mukailemaan viisi osaista FAMM- mallia. Sen perusteella huomioita kiinnitetään ruokailutilan somistukseen ja valaistukseen. Asiakkaiden kohtaaminen ja asiakaspalvelu suunnitellaan etukäteen yhtenäiseksi. Asiakaspalvelussa halutaan painottaa kiireettömyyttä ja ystävällistä palvelua joka nousi esille jo asiantuntijahaastattelun tuloksissa. Ruoka on suuressa osassa koetilaisuutta. Ruokalistan tekemiseen ja tuotteiden kokeiluun tullaan panostamaan, jolloin tuotteista saadaan visuaaliset ja herkullisen makuiset.

Toiminnot jaetaan toteuttajien kesken ja aikataulusta sovitaan etukäteen. Tällä tavoin voimme varmistua siitä, että koetilaisuus etenee sujuvasti. Tunnelmaan halutaan kiinnittää erityistä huomiota. Edellä mainitut osa-alueet vaikuttavat tunnelmaan, joten ne suunnitellaan tarkasti ja huolellisesti. Suunnittelun alkuvaiheessa lainasimme kirjastoista kirjoja, joista lähdimme etsimään ideoita tilaisuutta varten. Etsimme tunnelmakuvia, kuvia kattauksista sekä somisteista. Eri lähteitä apuna käyttäen, käsitys juhlan teemasta ja tunnelmasta alkoi muodostua. Alussa meillä oli kaksi erilaista teemavaihtoehtoa. Ensimmäinen oli Ranskalainen joulukuukuu, johon oli tarkoituksena valita Ranskalaisia ruokia, juomia ja musiikkia. Toisena vaihtoehtona oli Lapin joulukuukuu, jossa oli mahdollista käyttää luonnon materiaaleja somistukseen. Tämä teema mahdollisti myös sen, että perinteisestä Suomalaisesta joulukuusta voitiin ottaa siihen vaikutteita.

Teemaksi valittiin Lapin joulukuukuu, koska sen koettiin olevan kohderyhmälle sopivampi, kuin ranskalainen teema ja siinä voitiin kokeilla asiantuntijahaastattelussa esiin nousseita asioita. Näitä oli mm. teemaan sopiva perinteisyys, jota hyödynnettiin käyttämällä perinteisiä suomalaisia raaka-aineita ja tunnelman luominen valaistuksella, somisteilla ja henkilökunnan asiakaspalvelulla. Juhlaan haluttiin järjestää ohjelmaa välttämättä kuitenkin perinteistä pikkujouluohjelmaa. Koska tavoitteena oli järjestää ruokaelämys, katsottiin parhaaksi, että järjestettävä ohjelma tuottaisi eskapistisen elämyskokemuksen. Elämyskokemus syntyy Pinen & Gilmoren mallin mukaan, kun vieraat saadaan aktiivisesti ja syvästi mukaan juhlan tunnelmaan ja ohjelmaan. Aluksi mietittiin viinin ja suklaan maistelua mutta, koska ei tiedetty, asiakkaiden aikaisemmasta viinitietämyksestä mitään päätettiin, että ohjelmana olisi viininmaistelu tilanne.

Ohjelman suunnittelussa käytettiin apuna aikaisempaa tietämystä asiasta, sekä Internetistä löytyvän Altian sivujen materiaalia. Maisteltavaksi valittiin yksi valkoviini ja yksi punaviini, koska halutaan opettaa viinien arviointiin liittyviä eroja. Useampia viinejä ei oteta mukaan, koska tarkoituksena on opettaa asiasta perusteet, sekä se miten puna- ja valkoviiniä yhdistetään ruoan kanssa. Viinit valittiin myös sen perusteella, että ne ovat yleensä pidettyjä eivätkä ne ole erityisen voimakkaita. Jokaiselle maisteluun osallistuvalla jaetaan paperi, jossa kerrotaan mitä maisteltavat viinit ovat sekä vaihteittain viinin maistelusta ja

ominaisuuksien arvioinnista. (LIITE 4.) Viininmaistelu tilanne etenee ohjatusti jaetun paperin mukaan. Tilanteessa on tarkoitus myös keskustella aiheesta, sekä maistella viinejä mm. tomaatin ja suolapähkinöiden kanssa. Tällä tavalla havaitaan, miten viinejä ja ruokaa yhdistellään onnistuneesti.

Juhlan koristeluissa haluttiin käyttää paljon luonnonmateriaaleja, koska ne sopivat teemaan ja ovat helposti saatavissa. Materiaaleina käytetään esimerkiksi pellavaa, katajaa ja poron sarvia. Teemaan sopii myös runsas kynttilöiden käyttäminen tunnelman luomisessa niin sisällä, kuin ulkonakin. Suomalaisuutta pyritään tuomaan esiin käyttämällä kattauksissa ja somisteissa tunnettuja suomalaisia tuotemerkkejä, kuten littala, Fiskars ja Pentik. Toimeksiantajalla on juhlapaikassa jonkin verran astioita. Käytössä tulee olemaan myös koetilaisuuden järjestäjien omia astioita, sekä muuta rekvisiittaa. Suurin osa astioista pyritään kuitenkin lainaamaan koulun ravintolasta, että tilaisuuden ilmeestä saadaan yhtenäinen ja teemaan sopiva.

Ruokalistan suunnittelussa lähdettiin liikkeelle teemaan sopivien raaka-aineiden miettimisellä. Suunnittelun alkuvaiheessa raaka-aineiksi ajateltiin poronlihaa, suomalaisia marjoja ja kasviksia. Suunnittelussa oli myös huomioitava joitain erityisruokavalioita. Kaikki ruoat suunniteltiin vähälaktoosisiksi ja yhden vieraan tiedettiin olevan kasvisruokailija. Ruokalistan suunnitteluun saatiin ideoita kirjallisuudesta. Ruokalistan haluttiin sisältävän mahdollisimman paljon kotimaisia perusraaka-aineita. Mietittiin mitä tavallinen joulupöytä sisältää ja osa raaka-aineista valittiinkin sen mukaan. Perinteisiä jouluruokia ei haluttu kuitenkaan tarjota. Ne korvattiin hieman erikoisemmilla ruoilla käyttäen kuitenkin perusraaka-aineita. Useita reseptejä kokeiltiin etukäteen ja mietittiin sopisivatko ne tilaisuuteen ja valittuun teemaan. Ruokien onnistumista seurattiin ja reseptiikkaa muokattiin tarvittaessa. Resepteistä kokeiltiin mm. poropateeta, kasvisterriiniä, suolaperunoita, sekä karpalojäädykettä. Suunnittelussa otettiin huomioon myös se, miltä ruoka näyttää ja maistuu. Nämä olivat myös syyt siihen miksi ruokia kokeiltiin niin runsaasti. Ruokalistan suunnittelussa otettiin huomioon annettu budjetti. Koska poronliha on melko kallista, päätettiin ruokalistan pääraaka-aine vaihtaa loheen. Suunnitteluvaiheessa pyrittiin siihen, että noutopöydästä tulisi kokonaisuudessa näyttävä. Ruokien sijoittelu noutopöytänsä mietittiin etukäteen,



jotta se olisi mahdollisimman näyttävä ja toimiva. Lopullinen ruokalista muokkautui ruokalaji kerrallaan. Se on kevyt, sisältää paljon kasviksia ja kalaa sekä suomalaisia marjoja. Koetilaisuuden ruokalista on liitteenä työn lopussa. (LIITE 2.)

Värit valittiin lappi teemaan sopiviksi. Väreinä käytettiin maanläheisiä värejä, kuten ruskean eri sävyjä, vihreää sekä valkoista. Luonnonmukaisia värejä haluttiin käyttää myös korostamaan valittua teemaa ja sen tunnelmaa. Valkoista käytetään pohjavärinä ja sitä tulee olemaan isoina pintoina pöytäliinoissa. Ruskean eri sävyjä käytetään tekstiileissä, kuten kaitaliinoissa ja pellava servieteissä. Ruskean sävyjä on myös somisteissa kuten lasisissa kynttilälyhdyissä, kuksissa ja poronsarvissa. Vihreää väriä saadaan käyttämällä somisteina luonnonmateriaaleja, kuten katajanoksia.

Tilan suunnittelussa lähdettiin liikkeelle ajatuksesta, kuinka saada arkisesta työympäristöstä juhlava ja lämminhenkinen. Juhlavuutta saadaan pöytien liinoituksilla. Ruokapöytä liinoitetaan valkoisilla pöytäliinoilla, sekä pitkällä ruskealla kaitaliinalla. Noutopöytä liinoitetaan ympäriinsä valkoisella kertakäyttöliinalla ja päälle asetetaan valkoiset pöytäliinat, jotka ovat samanlaiset kuin ruokapöydällä. Tilan toimivuutta suunniteltaessa otettiin huomioon se, että kaikki vieraat haluttiin istumaan saman pöydän ääreen ja kattauksille haluttiin riittävästi tilaa. Tilaan haluttiin noutopöytä ruualle, sekä vieraille riittävästi tilaa liikkua. Teemaan sopivan musiikin löytäminen osoittautui hankalaksi, koska tunnelmaltaan oikeanlaista musiikkia ei tuntunut löytyvän. Taustamusiikiksi valittiin lopulta kevyttä jazz musiikkia Diana Kralilta. Musiikki valinta epäilytti aluksi, mutta sen tunnelma tuntui tilaisuuteen sopivalta. Toimeksiantajan toiveesta tilaan jätetään karaokelaitteet ja tilaa esiintyä. Ulos laitetaan ulkotulia ja lyhtyjä, jotka näyttävät kauniilta pimeässä illassa ja saavuttaessa juhlapaikalle. (LIITE 3.) Tällä tavalla saadaan sisällä oleva tunnelma jatkumaan ulos asti.

Kiitoslahjaksi iltaan osallistumisesta vieraille sekä toimeksiantajalle annetaan säkkikankaasta valmistetut pussit huopakangas koristeella. Pussit tulevat sisältämään kuumajuomalasin, jossa joulumakeisia sekä piparkakkumuotti. Lasi sekä sen sisältö kääritään sellofaaniin ja solmitaan kiinni ruskealla silkkinauhalla.

Lahja on tarkoitus laittaa säkkikangaspussiin, joka on vuorattu valkoisella silkkipaperilla. (LIITE 3.) Lahjat annetaan vieraiden lähtiessä tilaisuudesta.

Toimeksiantajan kanssa sovittiin, että hän järjestää tilaisuuden alkuun melko neutraalia ohjelmaa ja asiakastyytyväisyyskyselyn jälkeen voi olla sitten jotain muutakin. Tämä sovittiin siksi, että toimeksiantajan järjestämän ohjelman ei haluttu vaikuttavan asiakastyytyväisyyskyselyn tuloksiin. Istumajärjestykseen ei haluttu puuttua, koska vieraat tunsivat kaikki toinen toisensa ja istuvat juhlassa saman pöydän äärellä. Alustava aikataulu sovittiin myös etukäteen toimeksiantajan kanssa. Vieraat saapuvat juhlapaikalle kello 19.00. Toimeksiantaja järjestää vierailleen pientä ohjelmaa jonka jälkeen on ruokailu kello 20.00. Myöhemmästä illasta ei sovittu tarkempaa aikataulua. Järjestetty ohjelma sekä jälkiruoka ovat, kun vieraat saavat syötyä ensin rauhassa.

### **6.3 Koetilaisuuden toteutus**

Avaimet juhlapaikkaan saatiin torstai-iltana, jolloin paikanpäälle jätettiin jo joitain tavaroita. Varsinainen tilaisuuden järjestäminen aloitettiin kuitenkin vasta perjantainaamuna. Ensimmäisenä teimme kauppailian perjantaina tarvittavista tarvikkeista ja raaka-aineista. Ne haettiin toimeksiantajan antamalla rahalla, jonka jälkeen voitiin aloittaa esivalmistelujen tekeminen. Perjantaina valmistettiin kasvisterriini sekä karpalojäädyke. Tämän jälkeen siirryttiin juhlatilaan jossa päätettiin lopulliset paikat pöydille. Pöydät järjestettiin ja kaikki ylimääräiset tuolit ja muu rekvisiitta vietiin pois. Kun juhlatila saatiin järjestettyä, se koristeltiin, pöydät liinoitettiin ja katettiin. (KUVA 1.) Illan aikana paketoitiin myös kiitoslahjat.



KUVA 1. Ruokapöydän kattauksen kokeilu päivänvalossa.

Lauantaiaamu alkoi juhlatilan viimeistelyllä ja lattian, sekä muiden pintojen pesemisellä. Myös luonnosta saadut pöytäkoristeet tuotiin sisälle, puhdistettiin ja laitettiin paikoilleen. Toimeksiantaja kävi ostamassa vielä joitain tarvikkeita iltaa varten. Päivän aikana valmistettiin loput ruoat ja tulostettiin ruokalista noutopöytään, asiakastytyväisyyskyselyt ja viinin arviointilomakkeet. Katsottiin, että kaikille ruoille on tarjoiluastiat ja ottimet. Lisäksi laitoimme viinin maisteluun tarkoitetut lasit valmiiksi. Vielä ennen vieraiden saapumista sytytettiin kynttilät ja varmistettiin kaiken olevan kunnossa.

Vieraita alkoi saapua juhlapaikalle vähän ennen seitsemää. Toimeksiantaja otti heitä vastaan ja he asettuivat istumaan haluamilleen paikoille ruokapöytään. Ruokailun odottaminen sujui leppoisan keskustelu merkeissä. Ruokailu oli sovittu alkamaan klo 20.00, jolloin ajoitimme ruokien valmistusajat niin, että ne ovat valmiita hieman ennen sovittua. Ensimmäisenä salin ruokapöytään vietiin leivät, levitteet ja vesipullot. Ruokien vieminen noutopöytään aloitettiin kylmistä tarjottavista, sekä muista juomista valmiiksi mietittyä järjestystä noudattaen. Viimeisenä pöytään vietiin lämpimät ruoat ja päivällinen oli valmis vieraiden nautittavaksi. (KUVA 2.) Vieraiden ruokaillessa valmisteltiin ohjelmaa, sekä jälkiruokaa. Kun vieraat olivat ruokailleet, ruokapöytä siistittiin ja noutopöytä tyhjättiin valmiiksi jälkiruokaa varten.



KUVA 2. Noutopöydän ruoat on katettu nautittavaksi.

Viininmaistelu aloitettiin viinin arviointilomakkeiden sekä valmiiksi laseihin annosteltujen viinien jakamisella. Ohjelma eteni yhteisesti jaetun lomakkeen ohjeiden mukaan. (LIITE 4.) Lopuksi viinejä maisteltiin myös muutaman ruoka-aineen kanssa, joita olivat tomaatti ja suolapähkinät. Esimerkkien avulla havainnollistettiin viinien sovittamista ruoan kanssa. Toinen koetilaisuuden järjestäjä näytti käytännössä kuinka viinin maistelu tapahtuu. Maistelun jälkeen noutopöytä katettiin jälkiruokaa varten. (LIITE 3.) Jälkiruokan jälkeen vieraita pyydettiin täyttämään iltaa koskeva asiakastyytyväisyyskysely. (LIITE 5.) Tästä eteenpäin ilta jatkui toimeksiantajan johdolla.

## 6.4 Tutkimusmenetelmä

Asiakastyytyväisyyskysely laadittiin, kun koetilaisuuden suunnitelma saatiin viimeistelyä ja tiedettiin mitä kyselyllä haluttiin selvittää. Kyselylomakkeen kysymykset laadittiin sen perusteella, että haluttiin selvittää ruokaelämykseen liittyvien eri osa-alueiden onnistumista. Kyselystä pyrittiin tekemään mahdollisimman lyhyt, jotta siihen olisi helppo vastata juhlan yhteydessä.

Otantamenetelmänä oli kokonaisotanta, koska kyselyyn vastaavat kaikki tilaisuuteen osallistujat, jotka olivat kyselyn tekemisen aikana paikalla. Perustiedoista kysyttiin ainoastaan ikä, koska tiedettiin, että kaikki vastaajat ovat

naisia. Vastaajien ikää kysyttiin strukturoidulla kysymyksellä, koska haluttiin selvittää mihin ikäryhmään vastaajat kuuluvat. Kyselylomake sisältää strukturoidun kysymyksen lisäksi kahdenalaisia kysymyksiä, jotka ovat monivalintakysymyksiä ja avoimia kysymyksiä. Monivalinta kysymykset esitetään väittäminä ja niihin otetaan kantaa asennetta kuvaavin vaihtoehdoin. Vaihtoehdot ovat: 1 täysin samaa mieltä, 2 jokseenkin samaa mieltä, 3 en osaa sanoa, 4 jokseenkin eri mieltä ja 5 täysin eri mieltä. Asiakastyytyväisyyskyselyn lomake on liitteenä työn lopussa. (LIITE 5.)

## 6.5 Asiakastyytyväisyyskyselyn tulokset

Koetilaisuuden asiakastyytyväisyyskyselyt jaettiin juhlailtana jälkiruoan jälkeen. Kyselylomakkeita jaettiin kuudelle seitsemästä vieraasta, koska yksi vieraista joutui poistumaan paikalta ennen kyselyä. Kaikki jaetut kuusi lomaketta tulivat takaisin täytettyinä. Vieraat täyttivät lomakkeet, jonka jälkeen ne kerättiin pöydästä. Saatu tutkimusaineisto käsiteltiin manuaalisesti. Kyselyyn vastasi kuusi henkilöä. Vastaajista viisi kertoi olevansa 20–29-vuotiaita ja yksi 40–50-vuotias. Kaikkien vastaajien mielestä tunnelma juhlissa oli lämminhenkinen ja rento. Viisi oli täysin samaa mieltä siitä, että tila oli viihtyisä, kun yksi vastaajista oli jokseenkin samaa mieltä. Kaikki vastaajat olivat täysin samaa mieltä siitä, että tila oli tunnelmallinen ja sen koristelu oli onnistunut. Täysin samaa mieltä oltiin myös siitä, että pöydän kattaus oli onnistunut. Kysyttäessä, mitä olisit halunnut muuttaa tilassa, neljä vastasi, ettei olisi muuttanut mitään ja kaksi vastauslomaketta oli jätetty tältä osin tyhjäksi.

*”Tilassa ei mielestäni mitään muutettavaa. Tunnelma oli kotoisa ja tilanteeseen sopiva.”*

Viisi vastanneista oli täysin samaa mieltä siitä, että ruoka oli herkullisen näköistä ja maukasta. Yksi vastanneista oli jokseenkin samaa mieltä väittämien kanssa. Kaikki vastanneista oli täysin samaa mieltä väittämien; ruoka oli tilanteeseen sopivaa, ruokailu tilanne oli sujuva ja noutopöytä oli näyttävä kanssa. Kun vieraita pyydettiin kertomaan mitä muutoksia he olisivat halunneet tehdä ruokaan, ruoan esillepanoon ja ruokailutilanteeseen, yksi oli toivonut aikaisempaa astioiden

keräämistä ruokailun jälkeen. Kaksi oli vastannut, että ei muuttaisi mitään, kolme oli jättänyt kohdan kokonaan tyhjäksi.

Viisi vastaajista oli täysin samaa mieltä väitteen viinin maistajaiset olivat onnistuneet kanssa. Yksi vastaajista oli väitteen kanssa jokseenkin samaa mieltä. Neljä vastasi oppineensa viinin maistamisesta jotain uutta ja kaksi oli väitteen kanssa jokseenkin samaa mieltä.

Kaikki vastanneet olivat täysin samaa mieltä siitä, että ilta oli onnistunut ja hyvin toteutettu. Vastanneista viisi koki illan olleen elämyksellinen ja yksi oli väittämän kanssa jokseenkin samaa mieltä.

Kyselylomakkeen lopussa olleeseen vapaa sana kohtaan sai kirjoittaa kommentteja illasta. Tähän kohtaan oli jokainen vastaaja kirjoittanut mielipiteitään. Ruoan kerrottiin olevan maukasta, vuoden aikaan sopivaa ja erilaista pikkujoulu ruokaa. Esillepanon kerrottiin olevan kekseliästä ja tarjoilun sujuvaa. Kehitysideana tuli, että jos tämän tyyppisiä juhlia järjestää jatkossa voisi huomiota kiinnittää teeman mukaisiin tarjoilijoiden asuihin. Vieraat kokivat illan tunnelmallisena, rentona ja miellyttävänä, jonka järjestelyihin oli panostettu. Musiikkia pidettiin tilanteeseen sopivana.

*”Oli oikein tunnelmallinen, ihana ilta. Ruoka oli todella hyvää, erilaista. Kaikki oli tarkkaan mietitty ihan musiikkiin asti. Jäi oikein positiivinen kokemus tästä, oli hyvät pikkujoulut, tarkkaan mietitty.”*

*”Onnistunut ilta, kohteliasta käytöstä, ammattitaitoista! ☺”*

## 6.6 Yhteenveto asiakastyytyväisyyskyselyn tuloksista

Koetilaisuuden tavoitteena oli testata elementtejä, joilla elämyksen voi tuottaa. Tilaisuudesta haluttiin järjestää tyylikkää, tunnelmalliset mutta kuitenkin rennot pikkujoulut.

Asiakastyytyväisyyskyselyn perusteella elämyksen tuottavat elementit olivat onnistuneita, koska asiakkaat olivat kokeneet illan olleen elämyksellinen.

Vastaajien mielestä tunnelma juhlissa oli lämminhenkinen ja rento. Vastaajat olivat täysin samaa mieltä siitä, että tila oli tunnelmallinen ja sen koristelu oli onnistunut. Täysin samaa mieltä oltiin myös siitä, että pöydän kattaus oli onnistunut. Kysyttäessä, mitä olisit halunnut muuttaa tilassa, neljä kuudesta vastasi, ettei olisi muuttanut mitään. Vastanneet olivat täysin samaa mieltä siitä, että ilta oli onnistunut ja hyvin toteutettu.

Ruokaa pidettiin herkullisen näköisenä ja maukkaana. Vastanneet olivat täysin samaa mieltä seuraavien väittämien kanssa: ruoka oli tilanteeseen sopivaa, ruokailu tilanne oli sujuva ja noutopöytä oli näyttävä. Vieraat eivät olisi tehneet muutoksia ruokaan tai sen esillepanoon. Viinin maistajaisia pidettiin onnistuneina ja neljä kuudesta vastasi oppineensa siitä jotain uutta.

## **7 JUHLASUUNNITELMA SEPÄNNIEMEN LOMAKYLÄLLE**

### **7.1 Työn tarkoitus ja tavoitteet**

Työn tuloksena syntyvä juhlasuunnitelma tehdään Sepänniemen 30-vuotis juhlaa varten, joka järjestetään 28.8.2010. Työn tarkoituksena on tutkia juhlien järjestämiseen liittyviä asioita, joiden pohjalta juhlat suunnitellaan.

Suunniteltava juhla on kutsuvierastilaisuus, joka järjestetään Sepänniemen toiminnassa mukana olleille työntekijöille, yrittäjille ja yhteistyökumppaneille. Juhlassa tarjotaan vieraille toimeksiantajan toivomuksesta kylmiä ruokalajeja noutopöydästä, sekä jälkiruokakahvit. Juhlat järjestetään noin 100 henkilölle.

Juhlasuunnitelman pohjalta järjestettävän juhlan tavoitteena on tuottaa vieraille ruokaelämys. Tarkoituksena on suunnitella materiaali sellaiseksi, että siitä on hyötyä toimeksiantajalle myös jatkossa.

### **7.2 Juhlapaikka**

Juhlat järjestetään Sepänniemen lomakylässä, joka sijaitsee Etelä-Pohjanmaalla Töysässä, Ponnenjärven rannalla. Lomakylä perustettiin Lomakyläyhtiön aloitteesta 1980. Lomakylässä on 12 mökkiä ja päärakennus, jossa on vastaanotto, keittiö, ruokailutilat ja terassi. Lomakylässä on myös kaksikymmentä sähköistettyä asuntovaunupaikkaa, telttapaikkoja, grillikatos, uimaranta sekä kaksi saunaa. Pihapiirissä sijaitsee myös esiintymislava, sekä kaksi vanhaa rakennusta, jotka toimivat kotiseutumuseoina. Lomakylän omistaa Töysän kunta ja yrittäjänä on toiminut vuodesta 1994 Marja- Liisa Rannikko.

Juhlapaikkana on lomakylän museoalue. Aluetta reunustaa kaksi museona toimivaa vanhaa pohjalaistaloa, neljä aittaa sekä esiintymislava. Juhlan kaikki toiminnot tapahtuvat museon alueella, joten juhlasuunnitelma keskittyy pääasiassa



siihen. Juhlat järjestetään pääosin ulkotiloissa. Piha-alueelle pystytetään katos, jonka alle sijoitetaan pöydät. Toiseen museorakennuksista sijoitetaan noutopöytä tarjoiluineen.

### **7.3 Juhlan teema ja budjetti**

Juhlan teemaksi valittiin Villa Sepänniemen kesäjuhlat. Teeman valintaan vaikuttivat juhlan vuodenaika ja juhlapaikan miljö, sekä sen historia. Sepänniemen 30-vuotis juhlien suunnitelmassa, halutaan tuoda esille se, minkälaista elämä siellä oli ennen. Teeman taustalla on tarina ns. seurapiirikolmiosta. Kolmioon kuului Sepänniemessä asuva Eriksonin perhe, jonka herra oli tullimiehenä Vaasassa. Toisena kolmioon kuului maanmittausarkkitehti Terho Manner ja rouvansa Gerdrud, jotka asuivat Villa Mannerissa järven toisella puolella. Kolmantena oli Pohjanpalon apteekkaripariskunta, Lauri ja Mailis Pohjanpalo, joilla oli huvila Sepänniemen vieressä. Nämä kolme pariskuntaa muodostivat seurapiirikolmion, Ponnenjärven rannalle. Heillä oli tapana järjestää usein juhlia. Kylälaisten sekä palvelusväen kerrotaan kurkkineen ikkunoista sisään juhlien aikana uteliaina siitä, mitä juhlissa tapahtui. (Rannikko 2010, sähköpostiviesti.)

Tunnelman halutaan olevan iloinen, lämminhenkinen ja tyylikäs. Kaiken ei tarvitse olla täydellisesti ja samaa sarjaa vaan juhlatilan halutaan olevan hieman rustiikkinen. Melko viralliseen juhlaan rentoutta tuo myös se, että juhlat ovat pääosin ulkona.

Juhlalle ei ole asetettu tarkkaa budjettia. Juhlan suunnittelussa pyritään ottamaan huomioon taloudellisuus. Juhlaa varten vuokrataan katos, liinoja ja astioita koska niiden hankkiminen omaksi ei ole tässä tapauksessa kannattavaa. Somisteissa pyritään käyttämään paljon luonnosta saatavia materiaaleja. Somisteita on tarkoitus tehdä itse edullisista materiaaleista. Ruokaan kuluu suurin osa juhlaa varten käytettävistä rahoista.

## 7.4 Somistus

Piha-alueelle pystytetään vuokrattu valkoinen 8 m x 15 m katos, jonka reunakorkeus on noin 2 m. (KUVA 3.) Telttoja ja katoksia vuokraavilta yrityksiltä on mahdollista vuokrata myös katosten lattiat ja kalusteita, kuten pöytiä ja tuoleja. Mikäli tuolit vuokrataan, niiden olisi hyvä olla valkoiset, kokoontaitettavat tuolit ilman käsinojia. Valkoiset tuolit ovat tyylikkäitä ja juhlavia. Pienessä tilassa liikkuminen on helpompaa jos tuoleissa ei ole käsinojia. Katoksesta otetaan reunakankaat irti, koska katoksesta tulee nähdä esiintymislavalle ja mahdollisesti myös muualle ympäristöön. Katoksen ollessa avonainen joka suunnalta, voidaan joitain kohtia peittää tai tuoda tilaan tunnelmaa ripustamalla valkoisia ja halutessa muutamia vaalean kanervan punaisia kankaita katoksen reunoille. Kankaat kiinnitetään ylhäältä ja alhaalta katoksen kehikkoon.



KUVA 3. Piha-alueelle pystytetään raikkaan valkoinen katos. [Viitattu 24.3.2010]  
 Saatavissa: <http://www.cf-telttavuokraus.fi/tuotteet/3-juhlattelat-tapahtumateltat>

Kymmenen hengen pöydän tulee olla 270 cm pitkä ja 80 cm leveä. Juhlaa varten tulisi kymmenen hengen pöytiä olla 10 kappaletta. Ruokapöydät on tarkoitus sijoittaa katoksen alle ja pihapiiriin sijoitetaan myös muita istuimia. Pöydät sijoitetaan katokseen viistosti esiintymislavaa kohti. Niin, että vieraiden on helppo seurata ohjelmaa omalta paikaltaan. (LIITE 6.) Muita istuimia sijoitetaan museorakennuksen 2 seinustalle ja esiintymislavan eteen. Pöydät liinoitetaan valkoisilla liinoilla, jotka tuovat juhlaan tyylikkyyttä. Ne voidaan vuokrata esimerkiksi nuorisoseuroilta. Liinojen kulmiin hankitaan painot pitämään liinat paikoillaan. Pöytien keskelle laitetaan pöydän mittaiset vaalean kanervanpunaiset

kaitaliinat tuomaan lämminhenkisyyttä. Pöytäkoristeiksi kaitaliinan päälle laitetaan lasipurkissa olevia iloista tunnelmaa luovia luonnon kukkia. Asetelmissa voidaan käyttää koiranputkia, kanervia ja vihreitä kasveja. Kukat asetellaan siten, että keskelle tulee värillisiä kasveja, kuten kanervaa, reunoille asetellaan koiranputkia, jonka jälkeen kimpun ympärille lisätään muita vihreitä kasveja, kuten pitkää heinää. Kimput voidaan sitoa ennen purkkeihin laittamista valkoisella nauhalla. Nauhaa tulee olla niin paljon, että päät voidaan sitoa rusetille. Kasvit voidaan hakea luonnosta ja sitoa ne kimpuiksi edellisenä päivänä. Täytyy huolehtia siitä, että kimpuilla on riittävästi vettä. Asetelmat voi tehdä myös istuttamalla viljaa noin 10 cm x 10 cm astioihin muutamaa viikkoa ennen juhlaa, jolloin ne ovat ehtineet kasvaa kauniin vihreiksi. Asetelmat voidaan tehdä erilaisiin maljakoihin ja purkkeihin. Asetelmia laitetaan kolme yhtä kymmenen hengen pöytää kohti. Lisäksi pöytiin laitetaan kynttilöitä pestyihin ja etiketittömiin lasipurkkeihin joiden pohjalle on asetettu hiekkaa niin paljon, että kynttilä pysyy siinä tukevasti pystyssä. Kynttilät ovat valkoisia pöytäkynttilöitä ja korkeudeltaan noin 7 cm. Valkoiset kynttilät ovat tyylikkäitä ja tuovat illan hämärtyessä tilaan lämminhenkisyyttä.

Purkkilyhtyjä (LIITE 7.) laitetaan roikkumaan katoksen alle katoksen kehikkoa apuna käyttäen. Kehikon väliin pingotetaan tukevaa narua, katoksen lyhyemmän sivun suuntaisesti. Naru tulisi laittaa niin tiukalle, ettei se painu liian alas lyhtyjen painosta ja ole kenenkään tiellä. Lyhty rivistöjä laitetaan katoksen alle noin 1,5-2 metrin välein. Purkkilyhtyjen tarkoituksena on tuoda tilaan lämmintä ja tunnelmallista valoa. Purkkilyhtyjä laitetaan roikkumaan runsaasti myös alueen puiden oksille ja rakennusten katoksiin. Alueelle sytytetään illan hämärtyessä roihuja ja muita ulkotulia. Valaistus pyritään saamaan aikaan tulella ja siitä tulevalle lämminhenkisellä valolla. Mikäli tila vaatii lisävalaistusta, se voidaan järjestää kohdevalaisimilla ja muilla ulkovaloilla. Tavoitteena olisi, ettei piha jäisi pimeäksi ja luotaan pois työntävän näköiseksi. Esiintymislava valaistaan kulmiin sijoitettavilla kohdevalaisimilla. Valojen ei tulisi olla liian kirkkaita, etteivät ne häikäise esiintyjiä tai häiritse yleisöä. Valaistusta olisi hyvä testata edellisenä iltana, jotta varmistutaan sen riittävydestä.

Koristeluissa keskitytään lähinnä museoalueeseen, jossa juhlat järjestetään. Muualle alueelle, kuten ajotielle olisi kuitenkin hyvä laittaa joitain merkkejä tulevasta juhlasta. Varsinaisen juhlatilan ulkopuolella kannattaa suosia isoja asetelmia. Tällöin ne erottuvat ympäristöstä paremmin ja ovat juhlapaikalle tultaessa helposti huomattavissa. Isommissa kukkakoristeissa käytetään koiranputkia, kanervia ja vihreitä kasveja. Asetelmia tehdään peltisankoihin ja isoihin lasipurkkeihin. Kasveja saa olla asetelmissa runsaasti, jotta ne olisivat näyttäviä eivätkä huku ympäristöön. Asetelmat voidaan sitoa samalla tavalla, kuin pöytäkoristeetkin käyttäen kuitenkin hieman paksumpaa nauhaa sitomiseen. Niitä asetellaan alueen reunoille, varsinkin portin lähelle josta kuljetaan. Asetelmia laitetaan koristamaan esiintymislavaa ja sen edustaa sekä museon sisäänkäyntiä.

Noutopöytä katetaan museorakennuksen 1 tuvan keskelle. (LIITE 6.) Pöydän koko on 120 cm x 240 cm, pöydässä on kaksi aloituspistettä ruokailun ja kahvituksen sujuvuuden edistämiseksi. (LIITE 8.) Pöytään tehdään tyylikäs arkkuliinoitus valkoisesta rullalla myytävästä paperiliinasta. Noutopöydän liinoitusta varten tarvitaan kaksi viiden metrin rullaa paperiliinaa. Arkkuliinoituksen päälle laitetaan valkoiset kangasliinat. Pöydän reunoille asetetaan ilmettä yhtenäistämään samanlaiset kaitaliinat, kuin ulkona ruokapöydissä. Pöytäkoristetta varten rakennetaan laudoista 25 cm leveä ja 140 cm pitkä laatikko pöytäkorokkeeksi. Laatikon voi halutessaan maalata tai lakata valkoiseksi. Laatikko laitetaan pöytään pohja ylöspäin. Se sijoitetaan noutopöydän keskelle pituussuunnassa ja sen päälle asetellaan ilmapasti kanervanpunaista pellava- tai puuvillakangasta. Pöytäkorokkeen keskelle tehdään isoon lasimaljakkoon kukka-asetelma samoista kasveista ja samalla tyyllillä, kuin muuallakin juhla- alueella. Korokkeelle, kukka-asetelman molemmin puolin asetetaan somisteita. Somisteet ovat lasipurkkeja, jotka ovat puolillaan hiekkaa ja niihin painetaan pitkiä valkoisia kruunukynttilöitä. Ruokaservietit ovat vaaleapohjaisia, kuviollisia ja paksuja, kooltaan 40 cm x 40 cm. Kahviservietteinä käytetään samaa kuviointia, kuin ruokaservieteissä. Ne ovat ohuita ja kooltaan 24 cm x 24 cm. Servietit valitaan kaitaliinan väreihin sopiviksi.

Juomapöytä sijoitetaan ulos museon verannan oikean puoleiselle seinustalle. (LIITE 6.) Pöytä on noin 80 cm leveä ja 120 cm pitkä. Pöytä liinoitetaan arkkuliinoituksella, jonka päälle laitetaan valkoinen pöytäliina, kuten

noutopöydässäkin. Asiakkaiden puoleisen pöydän reunalle asetetaan kaitaliina, jota käytetään niin ruokapöydissä kuin noutopöydässäkin. Juomapöytää somistetaan pienillä lasipurkkeihin tehdyillä kukka-asetelmilla. Takatiloihin on hyvä varata ylimääräisiä kaitaliinoja sen varalle, että pöydässä olevat likaantuvat.

Astianpalautuspiste laitetaan ulos museon verannan vasemmalle puolelle. (LIITE 6.) Palautuspisteenä on pöytä, joka on noin 80cm leveä ja vähintään 160cm pitkä. Pöytä liinoitetaan arkkuliinoituksella ja päälle laitetaan kertakäyttöliinaa, joka pinta on kosteutta hylkivä ja helposti pyyhittävä. Pöydän viereen laitetaan ensimmäisenä roskakori. Pöydän päähän varataan haarukoille ja veitsille dynot joissa on 1/3 pesuainevettä. Seuraavaksi pöytään laitetaan kori juomalaseille, jonka jälkeen varataan tilaa pöydän toiseen päähän lautasinoja varten. Dynoja ja astiakoreja kannattaa varata pöydän taakse useampia, jolloin täydet korit on helposti vaihdettavissa uusiin. Kun ruoka-astioita aletaan palauttaa, kannattaa yhden tai kahden tarjoilijoista olla palautuspisteessä huolehtimassa sen siisteydestä ja likaisten astioiden viemisestä. Kahvitiskin palautuspiste rakennetaan lähes samalla tavalla. Ensimmäiseksi laitetaan roska-astia. Pöydän päähän dyno pikkulusikoille seuraavaksi kori juomalaseille ja kahvikupeille. Pöydän toiseen päähän varataan tilaa kahviaseteille ja – lautasille.

Tarjoilijoilla on päällään musta hame tai mustat housut. Paitana on valkoinen kauluspaita joiden hihoista 1/3 on käärittynä ylös. Tarjoilijoilla on päällään valkoiset polven yläpuolelle ulottuvat esiliinat, joiden avulla vyötärölle voidaan laittaa roikkumaan valkoiset tarjoilijaliinat. Kenkien tulee olla mustat ja tukevrat, koska juhlatilan nurmikolla saattaa muuten olla hankalaa liikkua. Jos tarjoilijoilla on pitkät hiukset ne laitetaan kiinni ja ehostuksen tulee olla hillittyä. Omalta osaltaan henkilökunta voi luoda tunnelmaa mm. siistillä olemuksella, ystävällisyydellä ja kiireettömyydellä.

## 7.5 Juhlan menu

Ruokalistasuunnittelun pohjana käytettiin ajatusta perinteisistä raaka-aineista ja ruoista, joita on uudistettu jollain tapaa nykypäivään, mutta myös teemaan

sopiviksi. Asiantuntijahaastatteluiden perusteella todettiin, että perinteisistä ruoista pidetään. Asiaa testattiin myös järjestetyssä koetilaisuudessa ja perinteisyyden esiin tuominen koettiin hyväksi asiaksi.

Koska tilaisuus on melko suuri, on järkevää vuokrata astiastot niin ruoalle kuin kahvillekin. Vuokraus sisältää lautaset, aterimet, lasit, kahviastian kuohuviinilasit sekä tarjoiluastioita. Tervetulomalja tarjotaan vieraiden saapuessa paikalle, ennen pöytiin siirtymistä. Malja sisältää puolet Spriteä ja puolet Fantan wild berrys virvoitusjuomaa. Jos, haluaa tervetulomaljan sisältävän alkoholia voi Spriten tilalla käyttää Rekorderligin metsämarja siideriä. Yhtä henkilöä kohden varataan tervetulomaljaan 12 cl juomaa. Maljoja varten varataan yhteensä 12 litraa juomaa. Mikäli maljojen kaatelu on yhden henkilön vastuulla, kannattaa kaatelu aloittaa mielellään sisätiloissa noin tuntia ennen vieraiden saapumista juhlapaikalle. Kaatelu tapahtuu sujuvasti, kun juomat on valmiiksi sekoitettu keskenään ja kaadellaan lasihin kannusta. Täytetyt kuohuviinilasit asetetaan valkoisella suorakaiteen muotoisella kakkupaperilla päällystetyille tarjottimille odottamaan vieraiden tuloa. Tarjoilija tarjoilee alkumaljan tarjottimelta. Tarjoiluvaiheessa kannattaa olla kaksi tarjoilijaa, jotka tarjoilevat vuorotellen. Tällä tavoin tervetulomaljan tarjoilu hoidetaan sujuvasti.

Kaikki suunnitellut ruoat ovat vähälaktoosisia. Menu on pyritty rakentamaan siten, että kaikista ruoista ei tarvitse tehdä kaikkia erityisruokavalioita. Joidenkin ruokalajien kohdalla erityisruokavaliot on huomioitu erikseen ohjeessa. Noutopöydässä tulee erityisruokavaliot merkitä kylteillä tarjottavan ruoan tai juoman kohdalle.

Noutopöytä on suunniteltu kaksipuoliseksi. Pöydän alkupäässä on ensimmäiseksi aterimet, jotka ovat servietillä vuoratussa suorakaiteen muotoisessa korissa. Puolet korista täytetään haarukoilla ja puolet veitsillä. Aterimien viereen laitetaan korit, joihin asetetaan servietit. Lautaset laitetaan serviettien jälkeen noutopöydän reunalle. Molemmiin puoliin pöytää tulee kaksi lautaspinoa. Menu laitetaan valkoisiin kehyksiin pöytään korokkeen päälle. (LIITE 9.) Leivät sijoitetaan pöydän molemmiin puoliin sen alkupäähän lautasten jälkeen. Leivät laitetaan tarjolle kahteen servietillä vuorattuun leipäkoriin. Gluteeniton leipä viipaloidaan valmiiksi,

asetetaan pieneen leipäkoriin ja peitellään kelmulla tai keittiöliinalla. Levitteet asetetaan leipäkorien jälkeen pöydän molemmin puolin. Levitteet ovat gluteenittomia, mutta gluteenitonta ruokavaliota noudattaville ne on tarjottava eri kulhoista ja niille on oltava oma veitsensä. Gluteenittomat leivät ja levitteet asetetaan pöytään muiden leipien ja levitteiden jälkeen. Jokaista salaattia varten on varattava kaksi isoa salaattikulhoa. Salaatit asetetaan pöydän molemmin puolin niin, että ensin tulee perunasalaatti sitten vihersalaatti ja hunajainen valkokaalisalaatti. Salaattien keskelle, pöydän reunaan laitetaan tarjolle pienessä kannussa oleva valkoviini vinegrette. Kannun alle varataan sopivan kokoinen lautanen. Salaattien jälkeen pöytään laitetaan isolla tarjoiluastialla olevat lohet. Tarjoiluastialle laitetaan kolme lohta kerrallaan. Lohen jälkeen laitetaan tarjolle lasikulhossa oleva tomaatti-purjotartar sekä valmiina ostettu yrttisilli. Seuraavaksi pöytään tulee punajuuri patee sekä munaton ja maidoton punajuuripaistos. (LIITE 9.)

Ruokaleipänä tarjotaan ruisleipää ja ohraleipää. Leivät voivat olla esimerkiksi Katri Antellin ruisnappisia ja Pirjon Pakarin polakkaa. Niin ruisnappisia kuin polakkaakin on varattava ruokailua varten 7 pussia. Gluteenittomana leipänä tarjotaan Pirjon Pakarin gluteenitonta hapanleipää. Yhdestä leivästä riittää noin 8 ruokailijalle. Levitteenä on voita, joka on viipaloitu lautaselle sekä Fammun kurkkurahkalevitettä. (LIITE 9.) Rahkalevite laitetaan tarjolle noin 5 dl:n kulhoihin.

Ruokajuomaksi tarjotaan maitoa, kotikaljaa ja vettä. Juomat laitetaan ulkona sijaitsevalle juomapöydälle. Juomista kotikalja ja vesi tarjoillaan juoma-automaateista esimerkiksi hanalla varustetuista maitotonkista. Kevytmaito sekä laktoositon maitojuoma tarjoillaan valkoisen aluslautasen päälle laitetuista lasikannuista. Laktoositon maito merkitään laktoositon -kyltillä. Kotikalja kannattaa valmistaa itse kotikalja pakkauksen ohjeen mukaan. Kotikaljaa varataan lasillinen henkeä kohti, mutta jos päivän ennustetaan olevan lämmin, kannattaa kotikaljaa varata enemmän. Menekki on 100 hengelle noin 20 – 30 litraa. Veden saa pysymään pidempään kylmänä, kun joukkoon lisää isoja jääpaloja. Isoja jääpaloja saa pakastamalla vedellä täytettyjä pakastusrasioita muutamaa päivää ennen juhlaa.

Ruokailun jälkeen katetaan kahvit noutopöytään siten, että pöydässä on kaksi aloituspistettä. (LIITE 10.) Pöydän alkuun katetaan kahvilautaset ja servietit, jonka jälkeen tarjolle laitetaan kaksi vadelmaista mustaherukkacharlottaa. Niiden jälkeen laitetaan esille gluteeniton ja laktoositon Charlotta, sekä maidottomat, kananmunattomat ja liivateettomat leivokset. Erityisruokavalioiden jälkeen pöytään tulee herrasväen pikkuleivät sekä gluteenittomat, maidottomat ja kananmunattomat pikkuleivät. (LIITE 9.) Ennen kahvikuppeja pöytään laitetaan tarjolle paperi päällysteisiä konvehteja lasisiin kulhoihin. Kaikkia konvehteja ei kannata laittaa pöytään kerralla, koska vieraat yleensä ottavat niitä useamman jos huomaavat niitä olevan paljon tarjolla. Charlottat sekä leivokset tarjoillaan lasilautaselta ja pikkuleivät lasisista kulhoista. Pöytään varataan pikkulusikoita niille, jotka eivät juo kahvia tai teetä. Lusikat laitetaan pöytään tarjottavien jälkeen. Kahvikupit, asetit ja lusikat katetaan etukäteen tarjottimille, josta ne on helppo siirtää kahvipöytään. Servietit taitellaan valmiiksi kahvilautasten väliin joten ne ovat myös helposti siirrettävissä. Kahvia varataan henkilöä kohti 2 kahvikupillista. Sadalle hengelle kahvia keitetään 30 litraa, jolloin kahvijauhetta tarvitaan 2 kg. Jos mahdollista kannatta kahvi keittää isossa keittimessä tai useammassa pienessä, joista kahvi kaadetaan muutaman litran termospulloihin. Valmiiksi haudutettua teetä tulee olla termoskannussa pöydän päässä. Pöydän päähän varataan talousmaitoa, laktoositonta maitoa kannuihin sekä sokeria ja makeutusainetta. Yhden työntekijän kannattaa olla kaatelemassa kahvia ja teetä valmiiksi kahvikuppeihin. Kahvin kanssa on juomapöydässä tarjolla myös mehua ja vettä.

## **7.6 Ohjelma ja kirjallinen materiaali**

Vieraat otetaan vastaan juhlatilan portilla, jossa heille tarjotaan tervetulomaljat. Tämän jälkeen he voivat siirtyä haluamilleen paikoille. Osan pöydistä voi varata juhlan kunniavieraille, jolloin pöytiin kirjoitetaan listat ketä pöydässä tulee istumaan. Kun kaikki vieraat ovat saapuneet, juhla aloitetaan tervetulo puheella, jonka pitää Marja-Liisa Rannikko. Mikäli juhlaan on valittu seremoniamestari, tulisi hänen esittäytyä vieraille juhlan alussa. Puheen jälkeen on vuorossa pienimuotoinen musiikkinumero, joka voi olla jonkun laulu- tai soittoesitys joka päättyy yhteislauluun. Yhteislaulun jälkeen siirrytään ruokailuun pöytä kerrallaan.



Museota lähinnä oleva pöytä lähtee hakemaan ruokaa ensin ja niin edespäin. Sadan hengen ruokailuun on hyvä varata aikaa tunnista puoleentoista. Jonka jälkeen ohjelma jatkuu sovitulla tavalla. Juhlan toinen osuus alkaa kevyellä kertomuksella Sepänniemen historiasta. Kertomuksen voi pitää mahdollinen seremoniamestari tai joku muu Sepänniemen toiminnassa mukana oleva. Juhlien seremoniamestari voisi pitkin juhlaa kertoa jotain jatkuvaa tarinaa tai muita kokemuksia Sepänniemestä. Tarina voisi alkaa jo esittelyn yhteydessä, jolloin se veisi yleisöä mukanaan jo alusta asti. Seuraavaksi puheen voisi pitää Töysän kunnanjohtaja tai joku muu Sepänniemen kannalta tärkeä henkilö. Puheen jälkeen ohjelmassa voisi olla hieman pidempi musiikkiesitys. Ohjelmanumeron voisi pitää esimerkiksi Töysän nuorisoseuran kuoro. Kuorolta voisi toivoa kolmea iloista kappaletta, jotka virittäisivät vieraita juhlan tunnelmaan. Musiikkiesityksen jälkeen olisi mahdollista pitää muutama puhe jos siihen on halukkaita. Puheiden jälkeen olisi näytelmä, jonka on harjoitellut toimeksiantajan näytelmäkerho. Näytelmän jälkeen seremoniamestari voisi jatkaa omaa kertomustaan, jonka jälkeen pyytää vieraita siirtymään kahville pöytä kerrallaan.

Riippuen juhlien alkamisen ajankohdasta voidaan ennen ruokailua lisätä tai poistaa ohjelmaa. Ennen kahvitusta on hyvä varata riittävästi ohjelmaa, että tarjoilijat ehtivät siistiä ja kattaa noutopöydän kahvitusta varten. Tulisi kuitenkin huolehtia siitä, ettei ohjelma veny liian pitkäksi.

Vieraiden saapuessa juhlapaikalle, ruokailun sekä kahvituksen aikana ja jälkeen soitetaan hillityllä voimakkuudella taustamusiikkia. Musiikkina soi kappaleita varhais- ja myöhäisromantiikan ajalta. Tuon ajan säveltäjiä olivat mm. Robert Schumann ja Gustav Mahler. Edellä mainituilla säveltäjillä on melko kevyttä teemaan sopivaa musiikkia.

Kirjallisten materiaalien, kuten pöytästandit ja menut tekstit kirjoitetaan Microsoft Wordin fontilla Monotype Corsiva. Pöytästandin tekstikoot ovat valmiina tehdyillä tekstipohjalla. (LIITE 11.) Pöytästandit tulostetaan kermanvalkoiselle helmiäispaperille. Ne taitellaan kolmeen osaan ja lyhyet reunat liimataan yhteen siten, että teksti on ulkopuolella. Standit asetellaan ruokapöytiin pystyasentoon siten, että kymmenen hengen pöytää kohti on kolme pöytästandia. Noutopöydän päähän

kehyksiin asetettavan menun otsikko kirjoitetaan koolla 22 ja teksti koolla 20. Menu tulostetaan samanlaiselle paperille, kuin pöytästandit. Mikäli tilaisuuteen valitaan yhteislauluja, tulee niiden sanat tulostaa pöytiin A5 kokoisille valkoisille papereille fontilla Montype Corsiva 12.

## 8 POHDINTA

**Teoriatausta.** Teorian kirjoittaminen oli helppoa, mutta sen rajaaminen osoittautui haasteelliseksi. Aihe on niin laaja, että oli melkoinen työ saada teksti rajattua. Tekstin rajaamista selvensi se, että keskityimme siihen mikä erityisesti koskee juhlasuunnitelmaa ja mistä ajattelimme olevan hyötyä toimeksiantajalle. Teoria on kirjoitettu juuri tälle paikalle sopivaksi. Onnistuimme työn rajaamisessa lopulta hyvin.

**Asiantuntijahaastattelu.** Asetetut tavoitteet täyttyivät. Saimme tutkittua juhlapalvelutoiminnan peruselementtejä ja saimme ajankohtaista ja käytännön-läheistä tietoa juhlien järjestämisestä. Tutkimusmuotona teemahaastattelu oli mielestämme erittäin sopiva tätä opinnäytetyötä varten. Kävimme haastattelemassa kutakin asiantuntijaa henkilökohtaisesti ja saimme perehtyä jokaisen toimintaan erikseen. Uskomme, että saimme näin haastattelulta enemmän irti, koska pystyimme syventymään esiin nousseisiin asioihin tarkemmin kunkin haastateltavan kanssa.

Haastattelut menivät sujuvasti ja meidät otettiin paikoissa todella hyvin vastaan. Saimme hyvää materiaalia opinnäytetyötämme varten. Aiheesta tunnuttiin olevan kiinnostuneita puhumaan ja saimme sen käsityksen, että on tarpeen kerätä yhteen materiaalia juhlapalvelujen tuottamisesta.

Asiantuntijat omasivat hyvän koulutustaustan. Kiinnitimme huomiota kuitenkin siihen, että kellään heistä ei ollut varsinaista ruoan valmistukseen liittyvää koulutusta. Kaikki heistä olivat oppineet työtä tehdessään.

Ei ollut yllätys, että häitä ja syntymäpäiviä järjestettiin eniten. Nämä juhlat olivat myös asiantuntijoiden suosikkijuhlia. Kysymykseen, miksi juuri niitä on mukava järjestää, vastattiin useimmiten tunteita kuvaillen. Mainittiin, että iloisempia juhlia on mukavampi järjestää ja, että saa tuottaa ihmisille iloa.

Yllätyksenä koimme sen, että asiakkaat haluavat juhliinsa perinteisiä ruokia erikoisuuksien sijaan. Keskusteluissa nousi esiin esimerkiksi kinkkukiusaus ja karjalanpaisti. Odotimme, että asiakkaiden vaatimustaso olisi ollut kovempi. Vaatimukset keskittyivät lähinnä esimerkiksi salaatteihin, jota varten olisi tarvittu paljon kylmäsäilytystilaa tai ruokiin, joiden valmistaminen vaatii uunitiloja enemmän, kuin on mahdollista järjestää. Saattaa kuitenkin olla, että asiakkaiden vaatimustaso on melko kova. Kauan alalla olleet asiantuntijat eivät välttämättä koe sitä niin vaativana. Saadut tulokset eivät todennäköisesti päde kaikkialla vaan ovat paikallisia piirteitä.

Asiantuntijat eivät olleet saaneet huonoa palautetta järjestämistään juhlista. Oletuksena meillä oli, että jotain huonoa palautetta olisi tullut, koska kaikkia asiakkaita on mahdotonta miellyttää. Olisi hyvä, että jotain rakentavaa palautetta tulisi, jotta he voisivat kehittää toimintaansa entisestään.

Esiin nousi mielenkiintoinen yksityiskohta, joka oli se, että omalta osaltaan henkilökunta voi luoda tunnelmaa mm. siistillä olemuksella, ystävällisyydellä ja kiireettömyydellä. Ajateltaessa juhlien tunnelmaa tulee kyseiset henkilökuntaan liittyvät asiat harvoin mieleen. Todellisuudessa ne ovat melko suuressa osassa juhlien tunnelman luomisessa. Toki tunnelmaan vaikuttavat myös tila ja sen tunnelmalliset ominaisuudet, kuten valaistus ja somistus. Hyvänä huomiona esille nousi myös se, että asiakas tekee osan tunnelman valinnasta jo juhlapaikkaa valitessaan.

**Koetilaisuus.** Koetilaisuuden suunnittelu oli helppo aloittaa asiantuntija-haastatteluiden pohjalta. Vaikeimmaksi koimme alussa teeman valinnan, koska sen ympärille rakentuisi koko tilaisuus. Päätöstä helpotti kuitenkin asiat, jotka olivat haastatteluissa nousseet esille, kuten se, että asiakkaat arvostavat perinteisyyttä ja kodikkuutta. Ruokalistaa ideoidessa huomioitiin perinteiset raaka-aineet ja kasvisruokailija. Pyrittiin siihen, että kasvisruokailijakin pystyy syömään samoja ruokia muiden kanssa, näin säästimme aikaa ja kustannuksia. Poronlihan käytön vaihtaminen loheen vaikutti budjettiin positiivisesti eikä kasvisruokailijaa tarvinnut huomioida erityisesti, koska selvisi, että hän syö joskus myös kalaa.

Kokeilimme etukäteen ruokalajeja joiden sopivuudesta tai reseptin toimivuudesta olimme epävarmoja. Esimerkiksi karpalojäädykkeen rakenne oli ensimmäisessä versiossa liian kova ja reseptiä muokattiin lisäämällä kananmunan määrää niin, että rakenteesta saatiin pehmeämpi. Kaikki toteutusta varten suunnitellut reseptit olivat toimivia ja ruoat onnistuneita niin maultaan kuin rakenteeltaankin. Ruoat tekivät noutopöydästä näyttävän ja herkullisen näköisen.

Toimeksiantajan kanssa sovittu budjetti oli riittävä. Osasimme arvioida kustannukset melko tarkasti eikä näin ollen yllätyksiä tullut. Budjetista somisteisiin kului n. 20 euroa ja ruokaan n. 100 euroa. Ohjelmaan varattuihin viineihin meni n. 20 euroa ja muihin juomiin n. 60 euroa. Yhteensä juhlien järjestelyihin kului rahaa n. 200 euroa.

Toteutukseen oli hyvin aikaa koska juhlapaikan ja ruokien valmistelu saatiin aloittaa jo toteutus päivää edeltävänä aamuna. Toteutusta helpotti huomattavasti, kun ruoat oli suunniteltu sellaisiksi, että joitain niistä täytyi esivalmistella. Toteutuksen onnistumista edesauttoi, että saimme lainata koulun ravintolasta tavaroita. Tilasta ja kattauksista saatiin pienellä järjestelyllä tilanteeseen sopivat, yhtenäiset ja toimivat. Tilaisuuteen valitut värit ja somisteet loivat tilaan haluttua tunnelmaa. Tilasta saatiin lämmينhenkinen, tyylikäs eikä siitä tullut liian jouluinen. Tilanteeseen olisi sopinut hyvin pöytiin tarjoilu. Sen puuttuminen jäi hieman harmittamaan, koska kahdestaan ja pienen keittiö resursseilla se olisi ollut mahdollon toteuttaa. Koetilaisuuteen ei suunniteltu istumajärjestystä, koska tiedettiin, että vieraat ovat toisilleen tuttuja ja kaikki istuvat saman pöydän ääressä.

Viinin maistelu sujui mielestämme hyvin ja ohjelmanumero oli onnistunut. Vieraat osallistuivat innokkaasti keskusteluun viinien ominaisuuksista ja omista kokemuksista. Maisteluun valitut viinit ja elintarvikkeet antoivat halutun kuvan siitä, miten ruoka ja viini voivat parhaimmillaan täydentää toisiaan. Uskomme, että ohjelmanumerosta oli osallistujille hyötyä ja saamamme palautteen perusteella siitä pidettiin.

Omasta mielestämme koetilaisuudelle asetetut tavoitteet täyttyivät ja tunnelma oli niiden mukainen. Saimme testattua asiantuntijahaastatteluisa esille nousseita

asioita kuten tilan tunnelmallisuuden luomista ja perinteisten raaka-aineiden käyttöä ruoan valmistuksessa. Elämyksen tuottavia elementtejä tilaisuudessa oli tilan somistus, luotu tunnelma, ruoka ja ohjelma. Vieraat vastasivat asiakastyytyväisyyskyselyyn mielellään ja avoimiinkin kysymyksiin saatiin yllättävän paljon vastauksia. Palautteen perusteella elementit olivat onnistuneita, koska asiakkaat olivat kokeneet illan olleen elämyksellinen. Kritiikkiä saimme lautasten keräämisen viivästymisestä ruokailun jälkeen. Olimme ajatelleet asian niin, ettei kenenkään tarvitsisi kiirehtiä illan aikana ja ruuasta nauttimiselle olisi aikaa. Musiikin valitseminen tilaisuuteen mietitytti meitä paljon. Oikeanlaista musiikkia ei tuntunut löytyvän. Lopulta löysimme Diana Krallin levyn, joka tuntui heti olevan tunnelmaltaan oikeanlainen juhlan teemaa ja haluttua tunnelmaa varten. Päätimme soittaa musiikkia juhlassa. Illan aikana saimme paljon hyvää palautetta musiikkiin liittyen. Onnistuimme omasta sekä asiakkaiden mielestä järjestämään kokonaisuudessaan tyylikkää, tunnelmallista ja rennot pikkujoulut. Palautteessa mainittiin myös, että tunnelma oli kotoisa. Kotoisuus ei kuitenkaan kuulunut tilaisuudelle asetettuihin tavoitteisiin. Kotoisuutta saattoi juhlaan tuoda se, että juhlapaikka ja muut vieraat olivat tuttuja. Olisi ollut hyvä, jos tilaisuuteen osallistujia olisi ollut enemmän. Olisimme saaneet enemmän kattavampaa tietoa asiakastyytyväisyyskyselyn avulla. Tilaisuudesta pidettiin ja positiivista palautetta saatiin paljon illan aikana. Kiitoslahjat olivat myös hyvin pidetyt ja niiden antaminen oli loistava päätös tilaisuudelle. Teema sopi juhlapaikkaan hyvin. Miljöö on itsessään melko vanhan oloinen mutta sisä- ja ulkotilojen somistuksella paikka sai teemaan sopivan ilmeen ja tilasta muodostui hyvä kokonaisuus. Tavoitteena oli myös testata Sepänniemen keittiötilojen toimivuutta juhlan järjestämisessä. Tilat ovat hyvin pienet ja ne tuottavat ongelmia suurien juhlien järjestämisessä. Lomakylän muita tiloja voidaan kuitenkin hyödyntää isojen juhlien järjestämiseen. Koimme, että tilaisuuden järjestämisestä tulee olemaan hyötyä juhlasuunnitelmaa tehtäessä. Voimme käyttää testattuja ja hyväksi havaittuja elementtejä juhlan suunnittelussa kuten ruokalistan koostaminen ja tunnelman luominen somisteilla.

**Juhlasuunnitelma.** Idea juhlan teeman tuli tarinasta seurapiirikolmiosta, jonka Marja-Liisa Rannikko kertoi meille järjestämämme koetilaisuuden yhteydessä. Koska kyseessä on Sepänniemen 30-vuotis juhla, haluttiin juhliin sisällyttää jotain

paikan historiaan liittyvää. Tarina sopi teeman pohjalle hyvin, koska uskomme sen olevan vieraille melko tuntematon. Tarinan pohjalta opitaan juhlan yhteydessä jotain uutta kutsuvieraille tutun paikan historiasta. Tarina on pyritty huomioimaan juhlaa suunniteltaessa monin tavoin. Se näkyy mm. somisteissa, ruokalistassa ja raaka-ainevalinnoissa sekä juhlaa varten suunnitellussa ohjelmassa.

Juhlapaikka rajoitti suunnittelua jonkin verran. Koska juhla järjestetään ulkona, oli otettava huomioon sää ja juhlatilan toimivuus. Lisähaastetta suunnitteluun asetti myös katosten toimiva sommittelu sekä juhlatilan pohjana oleva nurmikko. Katokset oli esimerkiksi aseteltava niin, että niiden alle sai laitettua pöydät sadalle henkilölle. Katoksen alta täytyi olla myös mahdollista seurata esiintymislavan ohjelmaa. Juhlapaikka sopii juhlan järjestämiselle hyvin. Paikkaa ei tarvitse varsinaisesti muuttaa juhlaa varten vaan juhlan puitteet on suunniteltu sopimaan kyseiseen paikkaan. Asia joka saattaa tuottaa ongelmia on se, että ruokaa haettaessa museorakennuksen eteinen on melko ahdas molempiin suuntiin kuljettavaksi. Tämä edellyttää sitä, että seremoniamestarin tai jonkun muun henkilön tulisi huolehtia siitä, ettei museorakennus ruuhkaannu ruokailun aikana.

Somisteita suunniteltiin sen mukaan, että niitä voi valmistaa helposti ja edullisesti itse. Tarvikkeina tullaan käyttämään paljon luonnosta saatavia ja kierrätettäviä materiaaleja. Somisteta oli helppo ideoida, koska luonnosta saa paljon erilaista materiaalia. Oli kuitenkin huomioitava se, että materiaaleja on saatavilla elokuun lopulla, jolloin juhlat järjestetään.

Juhlasuunnitelmaa tehtäessä päätimme, ettei tarkkaa istumajärjestystä tulla tekemään. Vieraat saavat kunniavieraiden pöytää lukuun ottamatta valita mihin pöytään istuvat. Tilaisuus on sen luonteinen, että mielestämme se ei tarvinnut erikoista istumajärjestystä. Kun, vieraat saavat valita heille sopivan paikan ja seuran, tulevat he viihtymään juhlissa erinomaisesti.

Toimeksiantajan pyynnöstä kaikki ruoat on suunniteltu tarjottavaksi kylmänä. Kylmien tarjottavien suunnittelu noutopöytäan oli yllättävän haasteellista. Haasteellisen siitä teki se, että tarjottavista sai hyvän ja monipuolisen kokonaisuuden. Juhlan toteutuksessa tulee varmaankin olemaan järjestelemistä

siinä, että kaikki ruoat saadaan asianmukaisiin kylmäsäilytystiloihin, koska näin suuren ruokamäärän säilytykseen tarvitaan paljon tilaa. Ruoat on suunniteltu sellaisiksi, että niistä useimmat voi tehdä valmiiksi viimeistään edellisenä päivänä. Tämän on ajateltu helpottavan juhlien valmisteluja, koska tekemistä on paljon.

Juhlasuunnitelman tekeminen oli mielenkiintoista, koska suunnittelussa sai käyttää paljon omaa luovuuttaan. Toimeksiantaja antoi meille melko vapaat kädet juhlan suunnitteluun. Se antoi meille paljon mahdollisuuksia suunnitteluun mutta toisaalta myös vaikeutti sitä. Meidän täytyi valita juhlaan elementtejä monista eri vaihtoehtoista. Mielessä oli myös se, miten järjestää juhlat niin, että se miellyttää myös toimeksiantajaa ja hänen odotuksiaan. Tekemiemme kahden eri tutkimuksen pohjalta oli melko helppo aloittaa juhlan suunnittelu. Tutkimuksissa oli tullut ilmi ja varmentunut paljon juhlien käytännön järjestämiseen ja toteutukseen liittyviä asioita. Suunnittelun alkaessa, oli tulevaa suunnittelua varten tehnyt jo melko paljon ajatustyötä. Olimme sopineet keskenämme, että aloitamme juhlasuunnitelma teon vasta, kun muut opinnäytetyön vaiheet ovat takana. Tämä menetelmä osoittautui hyväksi, koska saimme tällä tavoin keskittyä ainoastaan yhteisen asiaan kerrallaan.

Suunnittelun haasteellisuutta lisäsi myös se, että juhlien tuli olla elämykselliset. Ideoita oli paljon mutta niitä rajasi hieman se, että juhlat ovat luonteeltaan melko viralliset. Emme siis voineet käyttää aivan kaikkein erikoisimpia ideoitamme. Halusimme, että juhlan aikana voisi kokea eskapistisen elämyksen. Vieraille haluttiin opettaa jotain uutta, joka ilmenee juhlan ohjelmassa tarinan muodossa. Mikäli juhlaan haluaa lisää toimintoja voi sinne rakentaa pisteen, jossa vieraat saavat halutessaan valmistaa itselleen jonkun muistoesineen juhlasta.

Onnistuimme juhlasuunnitelman tekemisessä mielestämme hyvin ja saimme asetetut tavoitteet toteutumaan. Suunnitelman pohjalta saa järjestettyä juhlat, jossa vieraat saavat kokea ruokaelämyksen. Materiaali onnistuttiin tekemään tarkaksi, että toimeksiantajan on helppo lähteä toteuttamaan juhlaa.



**Opinnäytetyön tekeminen.** Työn tekeminen on ollut mielenkiintoista, koska siihen on liittynyt paljon erilaista työtä. Työvaiheet ovat olleet hyvinkin erilaisia ja toisistaan poikkeavia. Työn monivaiheisuus on auttanut myös siinä, että näin laajaa työtä jaksaa paremmin tehdä. Kun yhden vaiheen sai valmiiksi, oli mahdollista siirtyä tekemään seuraavaa niin sanotusti tyhjältä pöydältä. Työn tekeminen ei alkanut kyllästyttää missään vaiheessa ja mielenkiinto siihen säilyi loppuun asti.

## LÄHTEET

- Antonson, K. 2008. Pöytä on katettu: innostavia ideoita arkeen ja juhlaan. Suomentanut: Eija Kämäräinen. Helsinki: WSOY.
- Ash, C. 2000. Hääjuhla: parhaat neuvot & kauneimmat muistot. 2. painos. Suomentanut: Minna Karvonen. Jyväskylä: WSOY.
- Barberich, C. & Matheson, D. 2005. Ihanasti pihalla: ideoita ulkojuhliin. Suomentanut: Pirjo Latvala. Helsinki: WSOY.
- Eveleigh, T. 2005. Kata ja koristele kauniisti. 2. painos. Suomentanut: Virpi Vainikainen. Helsinki: WSOY.
- Gustafsson, I-B., Öström, Å., Jonhansson, J. & Mossberg, L. 2006. The five aspects meal model: a tool for developing meal services in restaurants. *Journal of foodservice* 2006, 84–91.
- Harju, S., Räihä, P. & Soininen, L. 2003. Hyvään palveluun. 9.—12. painos. Porvoo: WSOY.
- Hellwage-Schmidt, H. 2000. Kaunis kattaus lautasliinoilla. Suomentanut: Tarja Virtanen. Helsinki: Otava.
- Hirsijärvi, S. & Hurme, H. 2008. Tutkimushaastattelu: Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Gaudeamus Helsinki University Press.
- Hokkanen, T. 2007. Travel & Party Finland: Osa 1, Nimipäiväkuusi, kurpitsalyhty ja enkelikello. Helsinki: Books on Demand GmbH.
- Hokkanen, T. 2008. Travel & Party Finland: Osa 3, Ökökasteesta mittumaariin. Helsinki: Books on Demand GmbH.

- Huhtaniska, T., Backström, N. & Kouhia, L. 2007. Pieni juhlaKirja. Jyväskylä: Atena Kustannus Oy.
- Immonen, P. & Nevala, R. 2003. JuhlaKirja: juhlia, tapoja ja perinteitä. Porvoo: WSOY.
- Karppinen, S. J. A & Lomama, T. 2007. Seikkaillen elämyksiä, Rovaniemi: Lapin yliopistokustannus.
- Kattausohjeita. Ei päiväystä. [WWW-dokumentti] Heirol Oy. [Viitattu 11.1.2010]. Saatavissa: <http://www.heirol.fi/www/page.php?id=85>.
- Koristelu. Ei päiväystä. [WWW-dokumentti] Heirol Oy. [Viitattu 11.1.2010]. Saatavissa: <http://www.heirol.fi/www/page.php?id=88>.
- Leo. Elämys abc. Ei päiväystä. [WWW-dokumentti] Rovaniemi: Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus. [Viitattu 28.12.2009]. Saatavissa: [http://www.leofinland.fi/LEO/Suomeksi/elamys/elamys\\_ABC.iw3](http://www.leofinland.fi/LEO/Suomeksi/elamys/elamys_ABC.iw3).
- Määttäla, S., Nuutila, J. & Saranpää, T. 2003. Juhlapalvelu: Suunnittele ja toteuta. Helsinki: WSOY.
- Pakarinen, A. & Salakari, T. 2000. Juhlitaan taas. 3. painos. Porvoo: WSOY.
- Pine II, B.J. & Gilmore J. H. 1999. The Experience Economy: work is theatre & every business a stage. Boston: Harvard Business School Press.
- Pitkäkoski, T. 2007. Elämyksen alkulähteillä: Erilaisiin ruokamatkailuelämyksiin liittyvien kuluttajakokemuksien vertaileva analyysi. Vaasan yliopisto. Kauppatieteellinen tiedekunta, markkinoinnin laitos. Markkinoinnin lisensiaatintutkielma.

Rannikko, M-L. 2010. Yrittäjä. Sepänniemen lomakylä. Sähköpostiviesti 10.3.2010.

Snell, A.J.M. C & Tarssanen, S. Ei päiväystä. Elämystalouden uudet mahdollisuudet. [Verkojulkaisu]. Rovaniemi: LEO, Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus, artikkelifoorumi. [Viitattu 3.1.2010]. Saatavissa:  
<http://www.leofinland.fi/includes/loader.aspx?id=eb2682c9-2815-497b-b591-4c38d809d6ad>.

Sukuseurojen keskusliitto SSK ry. 2005. Onnistuneet sukujuhlat: opas sukujuhlien järjestäjille. Toim. Eine Kuismin. Helsinki: BTJ Kirjastopalvelu Oy.

Whitman, K.S. 2008. Tablescapes: Setting the table with style. Layton: Gibbs Smith.

Wilhide, E. 2002. Valot ja sisustus: Tunnelmallisia ja tyylikkäitä valo- ja sisustusratkaisuja koko kotiin. Suomentanut: Pirjo Latvala. Helsinki: WSOY.

Yli-Salomäki, S. 2009. Millainen istumajärjestys?. Häät kesä-syky 2009, 100.

Asiantuntijahaastattelun runko

Perustiedot:

Nimi:

Osoite:

Puh:

Työpaikan nimi:

Asema työssä/titteli:

Kokemus vuosina alalla ja juhlien järjestämisestä:

Koulutus alalle:

Muu koulutus:

Yrityksen toiminta:

Millaisia juhlia järjestätte?

Minkä kokoisia juhlia pystytte järjestämään keittiön/ tilojen resursseilla?

Mitä juhlia on selvästi eniten ja mitä vähiten?

Onko näiden joukossa joku oma suosikki juhla?

Jos on, niin miksi juuri niitä on mielenkiintoista järjestää?

Onko yrityksellänne tarjota joitain erityistä, joko osaamista tai palvelua?

Asiakkaan odotukset:

Miten juhlien järjestäminen on muuttunut verrattuna siihen kun aloititte alalla?

Miten juhlijoiden vaatimukset ja odotukset ovat muuttuneet verrattuna siihen kun aloititte alalla?

Miten asiakkaiden odotukset ovat toteutuneet?

Onko pystytty käytännössä kaikki toiveet toteuttamaan?

Asiakaspalaute:

Millaista palautetta asiakkailta on tullut?

jos hyvää palautetta on tullut niin mistä asioita?

jos huonoa palautetta on tullut niin mistä asioita?

Tila, sen koristelut, käyttö ja sujuvuus:

Miten nämä asiat yleensä suunnitellaan

kuka/ketkä osallistuvat suunnitteluun

entä toteutukseen?

Ruokalistasuunnittelu:

Mistä lähdette liikkeelle, kun alatte suunnitella ruokalistaa?

Mitä asioita otatte huomioon ruokalistasuunnittelussa?

Onko teillä tarjota asiakkaille esim. valmiita menu ehdotelmia?

Mitä menu ehdotelmat yleensä sisältävät?

Mitä ruokalajeja suositaan eniten järjestämissänne juhlissa?

Toivotteko itse jotakin muutoksia näihin?

Onko asiakkaiden laatuvaatimuksissa havaittavissa muutoksia?  
Jos on niin mitä?

Laitteet ja astiat:

Millaisia laitteita keittiössänne on? Esim. uunit, kylmäsäilytystilat?  
Minkälaisia tarjoiluastioita teillä on käytössä -lämpöisille ruuille? -kylmille ruuille?

Tilan somisteet:

Millaisia koristeluita yleensä käytätte noutopöydässä ja muualla juhlatilassa?  
Mistä koristeet esim. kukka-asetelmat hankitaan? Vai tuoko asiakas ne yleensä itse?

Verkostoituminen:

Käytättekö yrityksenne apuna muita yrityksiä? Kirjanpito, astiavuokraamot, liinavaatevuokraamot, henkilöstövuokraamo, somisteet(esim. kukkakaupat), telttavuokraamot, ohjelmatoimistot, äänentoisto ja valaistus, elämyspalveluita (esim. luonnossa tapahtuva ohjattu ohjelma), kuljetuspalvelu.  
Tai oletteko jotenkin muuten verkostoituneita?

Juhlien tunnelma:

Millä elementeillä juhlien tunnelma luodaan?  
Mitä yleisiä vaatimuksia asiakkailla on tunnelman suhteen?  
Onko tunnelmaan liittyvät toivomukset yleensä toteutettavissa ja miten ne toteutetaan?  
Millaista ohjelmaa yleensä on järjestämässänne juhlissa?  
Tarjoatteko mahdollisuutta tilata ohjelmalveluja yrityksenne kautta?  
– Onko esimerkiksi sopimus jonkun muusikon kanssa, joka voi tulla soittamaan tarvittaessa?  
Mitä on ohjelmaa suunniteltaessa otettava huomioon?  
Mitä yleisiä vaatimuksia asiakkailla on ohjelman suhteen?  
Pystytäänkö ne yleensä toteuttamaan?

## Menu

Suolaperunat

Tillipestokastike

Lohiwellington

Kasvisterriini

Kruunugratiini

Leipäjuustosalaatti

Sienisalaatti

Rosolli

Puolukkahillo

Maito

Mehu

Tinjamiävesi

Limppu

Rieska

Levitteet

Karpalojäädyke ja kinnuskikastike



Kiitoslahjat tilaisuuteen osallistuneille.



Jälkiruokana raikasta karpalojäädykettä ja aitoa kinuskikastiketta.

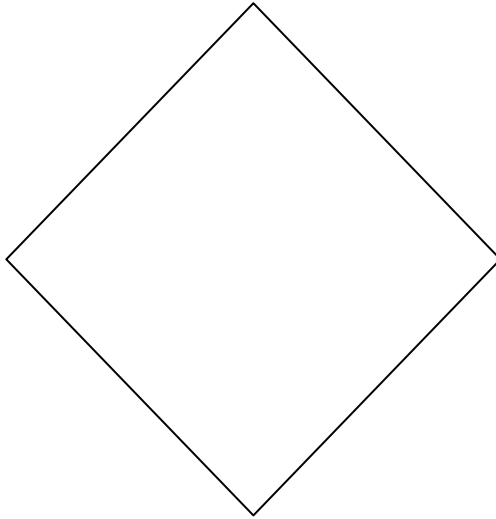


Herkullisia pipari-sinihomejuusto tikkuja iltaa varten.



Tunnelmaa ulkona loi runsas kynttilän valo.





Santa Digna Sauvignon Blanc Reserve, Chile

**1. Katsele**

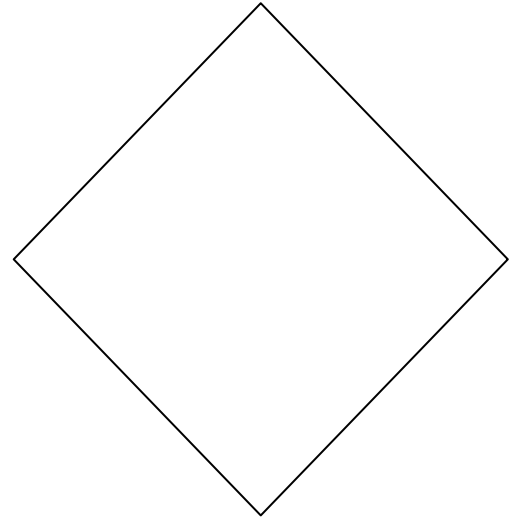
Arvioi valkoista taustaa tai valonlähdettä vasten viinin väriä, voimakkuutta ja sävyä sekä viinin kirkkautta tai sameutta. Katso nestepinnan reunan väriä.

Valkoviinin on nuorena vihertävä, vanhetessaan se muuttuu rusehtavaksi. Punaviini on nuorena sinertävän punaista ja vanhemmiten väri haalistuu ruskean punertavaksi.

**3. Maistele**

Ota kunnon siemaus viiniä suuhusi. Vedä suuhusi ilmaa viinin läpi ja anna viinin kiertää suussa.

Arvio onko viini makeaa vai kuivaa. Onko siinä happoja ja tanniineja: hapokkuus saa suun vettymään, kun taas parkkihapot eli tanniinit kuivattavat suuta. Onko viinin maku voimakas ja löytyykö siitä samoja aromeja, kuin tuoksusta? Onko viinin hedelmäisyys ja hapokkuus tasapainossa? Kuinka pitkään maku tuntuu suussa?



Sunrise Merlot, Chile

**2. Nuuhki**

Pyöritä viiniä lasissa. Työnnä nenä sisälle lasiin ja nuuhkaise muutaman kerran.

Kullakin rypälelajikkeella on tyypillinen tuoksunsa. Nuorena viinit ovat tuoksultaan ”raaempia” ja niissä on tyypillisesti hedelmäisiä aromeita. Kypsien viinien tuoksu pehmenee, niistä tulee rikkaampia ja monimuotoisempia.

Tuoksusta ja mausta voi löytyä esim. hedelmiin, eläimiin, puihin, kemikaaleihin, palamiseen, kukkaistuksuihin, marjoihin, mausteisiin ja vihanneksiin liittyviä aromeja.

**4. Arvioi**

Mieti! Pidätkö viinistä vai et? Miten sen tuoksu, ulkonäkö ja maku sopivat yhteen.

Lähde: Viinitasting. Ei päiväystä. [WWW-dokumentti] Altia Oyj. [Viitattu 28.11.2009]. Saatavissa: <http://www.altia.fi/connect/39f27a004d7a0ba49842db5c2ef18c60/tastingalusta.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=39f27a004d7a0ba49842db5c2ef18c60>

## Asiakastyytyväisyyskysely

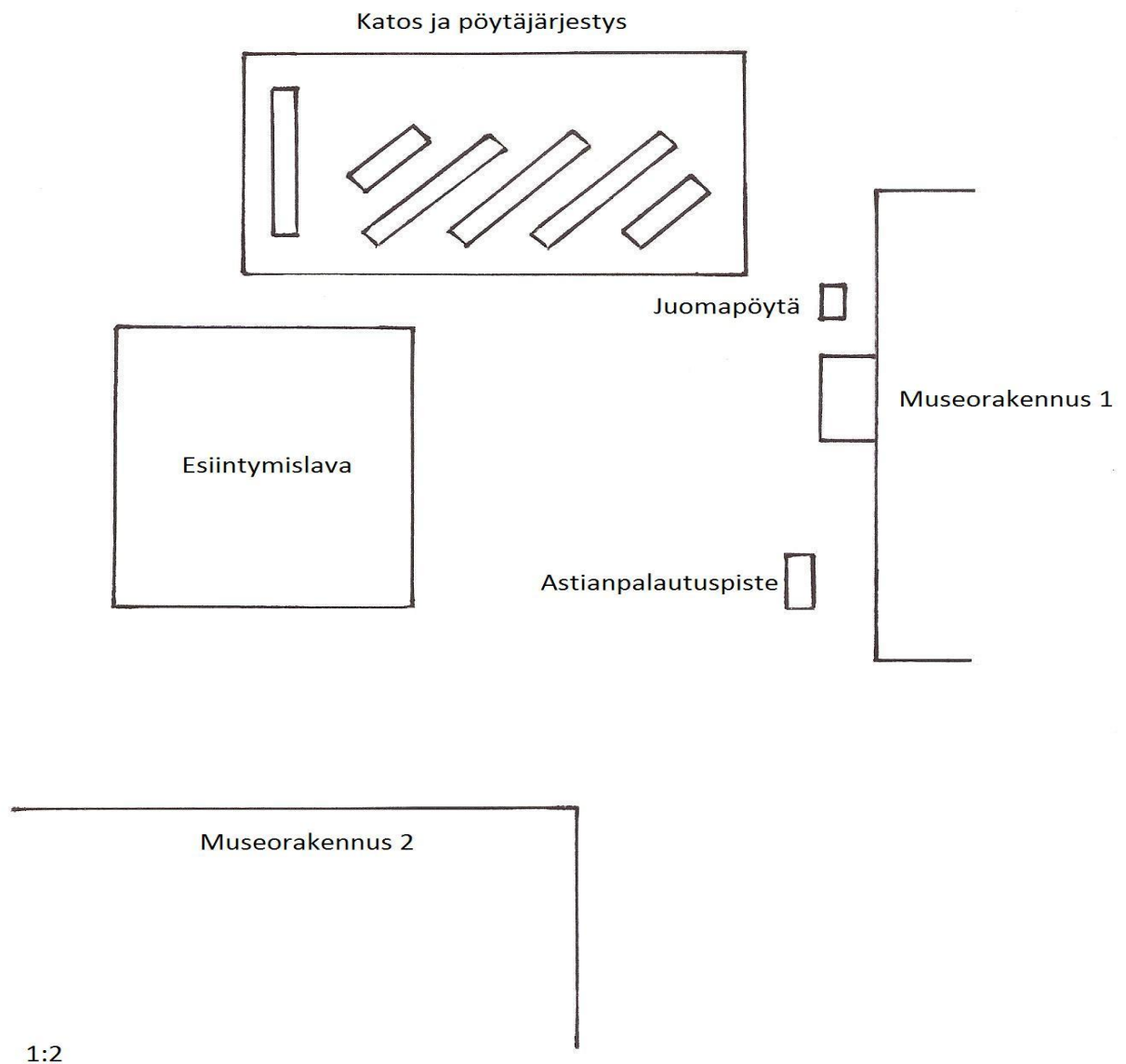
Vapaa sana:

(Kehitettävää, hyvää, huonoa?)

**KIITOSI!**

Pöydän kattaus oli mielestäsi onnistunut	1	2	3	4	5
<b>Ruoka oli mielestäsi</b>					
herkullisen näköistä	1	2	3	4	5
maukasta	1	2	3	4	5
tilanteeseen sopivaa	1	2	3	4	5
Ruokailutilanne oli mielestäsi sujuva	1	2	3	4	5
Noutopöytä oli mielestäsi näyttävä	1	2	3	4	5
<b>Viinin ja suklaan maistajaiset</b>					
Oivat onnistuneet	1	2	3	4	5
Opin aiheesta jotain uutta	1	2	3	4	5
Ilta on ollut mielestäni onnistunut	1	2	3	4	5
Ilta on mielestäni hyvin toteutettu	1	2	3	4	5
<b>käännä</b>					

Keräämme tästä illasta materiaalia opinnäytetyötämme varten. Pyydämme teitä vastaamaan tätä iltaa koskeviin kysymyksiin.  Mielipiteesi on meille tärkeä.								
<b>Vastaaajan ikä</b>								
alle 20v.	20-29v.	30-39v.	40-50v.	yli 50v.				
Ympyröi mielestäsi sopivin vaihtoehto. Vastaa jokaiseen kysymykseen vain yhdellä ympyrällä.								
Täysin samaa mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	En osaa sanoa	Jokseenkin erimielistä	Täysin erimielistä				
1	2	3	4	5				
<b>Tunnelma on mielestäsi</b>								
Lämmينhenkinen				1	2	3	4	5
Rento				1	2	3	4	5
<b>Tila on mielestäsi</b>								
Viihtyisä				1	2	3	4	5
Tunnelmallinen				1	2	3	4	5
Tilan koristelu on mielestäsi onnistunut				1	2	3	4	5



## Purkkilyhdyt

Tarvikkeet:

Lasipurkkeja

Rautalankaa

Sivuleikkurit

Lyhtykynttilöitä

Hiekkaa

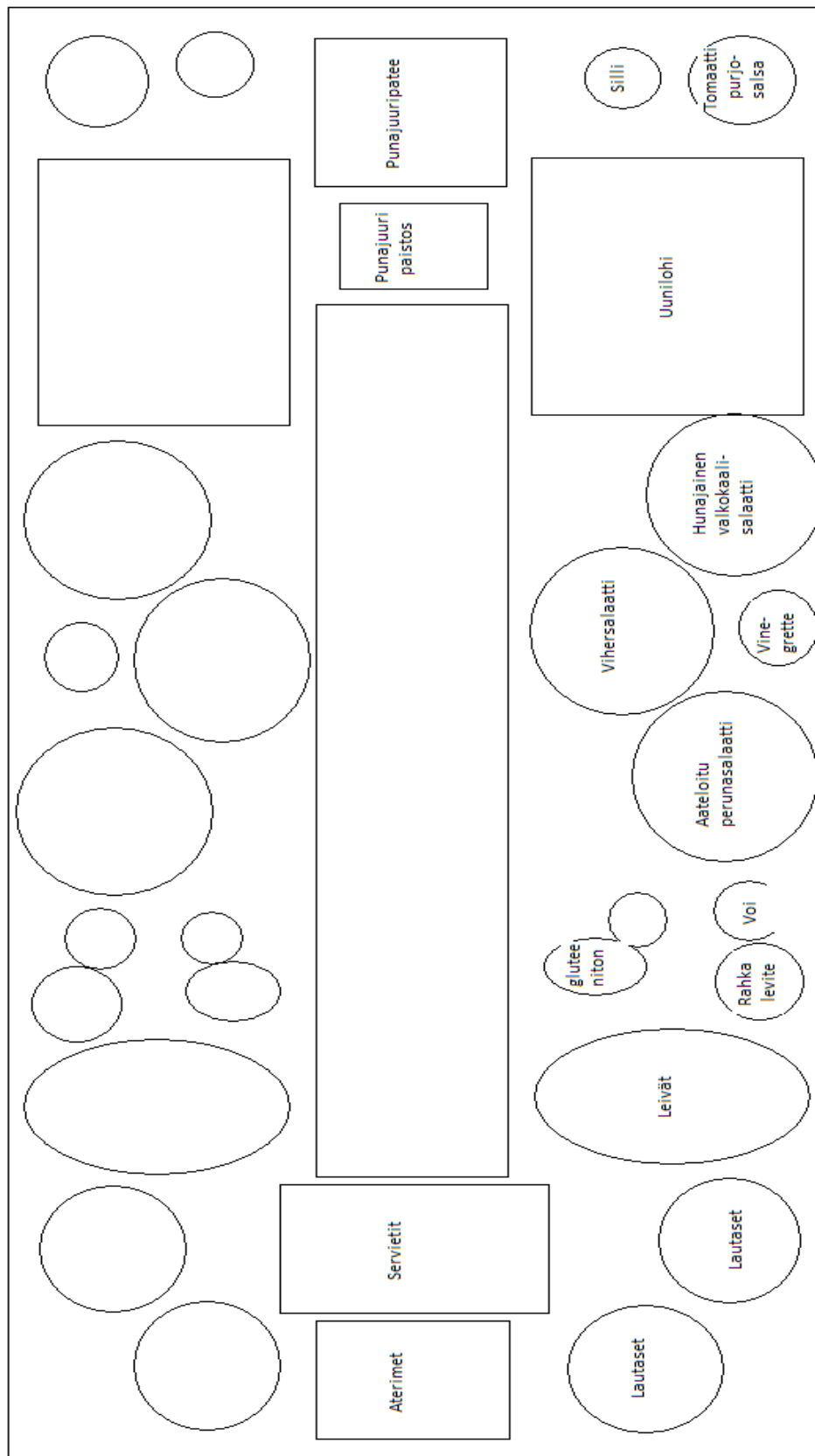
Tee näin:

1. Puhdista lasipurkki.
2. Liota lasipurkeista etiketit pois laittamalla ne lämpöiseen veteen. Irrota etiketti, kun sen liimaus alkaa irrota.
3. Kierrä lasipurkin suun ympärille rautalankaa ja taivuta siitä samalla myös kahva.

Lyhty voidaan ripustaa seinustalle tai puun oksalle.

Erikokoiset, puhtaat lasipurkit sopivat hyvin kynttilälyhdyiksi. Pienemmät lyhdyt toimivat pöytäkoristeina ja isompia voidaan asetella esimerkiksi kuistille tai muualle juhlaympäristöön. Lasipurkki voidaan täyttää puoleenväliin asti vaikkapa hiekalla tai kahvilla. Lyhdystä tulee näyttävämpi ja täyte toimii muutenkin kynttilän tukena.





## *MENU*

*Ruisnappiset ja ohraleipä  
Voi ja Fammun kurkku-rahkalevite*

*Mantereen vihersalaatti  
Hunajainen valkokaalisalaatti  
Mailiksen perunasalaatti*

*Punajuuripatee  
Gerdrudin uunilohi  
Tomaatti-purjosalsa  
Eriksonin yrttisilliä*

*Maito, vesi ja kotikalja*



*Kahvi, haudutettu tee ja mehu*

*Vadelmainen mustaherukkacharlotta  
Herrasväen pikkuleivät  
Konvehti*

*Kaikki ruoat ovat vähälaktoosisia*

## Mailiksen perunasalaatti

noin 100 annosta

6 kg keitettyä perunaa

2,5 rkl suolaa

1,5 rkl rouhittua mustapippuria

3 dl öljyä

1,5 dl balsamiviinietikkaa

2 kg punasipuli

2,5 kg isoa hapanta omenaa (esim.  
Granny Smith)

1,2 kg maustekurkkua

### Kastike

2 kg vähälaktoosista kermaviiliä

2 kg vähälaktoosista bulgarian jogurttia

2,5 tl cayennepippuria

5 tl suolaa

2,5 dl sokeria

tuoretta persiljasilppua

1. Kuori jäähtyneet perunat. Leikkaa ne 1 1/2 x 1 1/2 cm:n kuutioiksi. Ripottele niille suolaa, mustapippuria, öljyä ja hiukan balsamiviinietikkaa. Sekoita ja anna maustua.

2. Hienonna sipuli. Leikkaa kuoritut omenat ja maustekurkut kuutioiksi.

3. Ennen kastikkeen tekemistä ota erilliseen astiaan noin 5 dl laktoositonta ja maidotonta salaattia.

4. Sekoita kastikkeen ja salaatin ainekset keskenään. Anna maustua kylmässä vähintään 5 tuntia. Koristele persiljasilpulla.

## Hunajamarinoitua valkokaalia

noin 100 annosta

2 kg valkokaalia

1,125 kg porkkanasuikaletta

1 kg punasipulia viipaleina

### Marinadi

4 dl rypsiöljyä

300 g hunajaa

1 ¾ dl punaviinietikkaa

¾ rkl meiramia

1 1/4 rkl suolaa

1. Suikaloi kaali ohueksi

2. Sekoita joukkoon porkkanasuikaleet ja punasipuliviipaleet.

3. Sekoita marinadin ainekset keskenään. Kaada marinadi salaatin joukkoon.

4. Anna marinoitua yön yli kylmässä.



## Mantereen vihersalaatti

noin 100 annosta

700 g jäävuorisalaattia

700 g keräsalaattia

2,5 kg tomaattia

6 ruukkua herneenversoja

2 kg kotijuustoa pieninä kuutioina

1,5 kg kuivattuja kivettömiä luumuja  
suikaloituina

1. Pese salaattit ja tomaatit
2. Revi salaattit ja kuutioi tomaatit isoon kulhoon.
3. Lisää salaatin joukkoon kotijuusto, luumut sekä nypityt herneenversot. Sekoita varovasti. Vihersalaatti on hyvä valmistaa vasta juhlapäivänä.

## Valkoviini vinegrette

valmista vinegretteä noin 1 l

2 dl valkoviinietikkaa

1 rkl sokeria

1 tl mustapippuria

8 dl oliiviöljyä

1. Sekoita hyvin etikka, sokeri, mustapippuri ja öljy.
2. Tee edellisenä päivänä ja tarjoa vihersalaatin kanssa.

## Punajuuripatee VL, G

Yksi patee riittää 15 henkilölle. Sataa henkilöä varten tarvitaan 7 pateeta.

500 g etikkapunajuurta  
100 g sipulia silputtuna  
1 rkl öljyä  
150 g vähälaktoosista ranskankermaa  
5 munaa  
1 tl suolaa  
2 tl rakuunaa

### Kastike

2 dl vähälaktoosista smetanaa  
½ tl sokeria  
1/tl suolaa  
noin 2 rkl punajuurien lientä

### Koristeluun

Salaatinlehtiä  
Kananmunan lohkoja

1. Silppua sipuli ja pehmitä öljyssä pannulla. Soseuta valutetut punajuuret monitoimikoneessa. Lisää koneeseen kaikki muut ainekset vähitellen ja sekoita, kunnes saat tasaisen massan.
2. Kaada seos voideltuun, pitkänomaiseen kakkuvuokaan ja peitä foliolla. Paista 175- asteisessa uunissa noin 1 ½ tuntia. Kumoa jäähdytetty patee seuraavana päivänä tarjoiluvadille ja koristele kananmunan lohkoilla ja salaatinlehdillä. Tarjoa lisäksi maustettua smetanaa.

## Erityisruokavaliot:

**Punajuuripaistos** (laktoositon, munaton)

noin 10 annosta

600 g etikkapunajuurta raasteena  
100 g sipulia silputtuna  
150 g sinihomejuustoa  
200 g laktoositonta crème fraîchiä  
½ tl suolaa  
½ tl pippuria

1. Laita raastetut punajuuret ja sipulit kerroksittain juuston kanssa uunin kestävään vuokaan.
2. Mausta crème fraîch suolalla ja pippurilla ja lisää vuokaan
3. Paista 175- asteessa noin 45 minuuttia. Varo ettei pinta tummu liikaa.

## Gerdrudin uunilohi

noin 100 annosta

10 kg lohifileitä

suolaa myllystä

roseepippuria

1. Laita lohifileet uunivuokiin, rouhi pinnalle suolaa ja pippuria.
2. Paista kalat edellisenä päivänä 175 asteisessa uunissa n. 20 minuuttia.
3. Tarjoa tomaatti-purjotartarin kanssa.

## Tomaatti-purjosalsa

noin 100 annosta

1,7 kg tomaattia

1,130 kg purjoa

1 tl suolaa

1 tl mustapippuria

1 rkl timjami

1. Leikkaa tomaatit pieniksi kuutioiksi ja laita valumaan lävikköön.
2. Silppua sipulit ja sekoita valuneiden tomaattikuutioiden joukkoon ja mausta.
3. Tartarin voit valmistaa edellisenä päivänä. Pidä seos jääkaapissa tarjoiluun asti.

## **Fammun kurkku-rahkalevite**

noin 100 annosta

600 g rahkaa

600 g voita

450 g kurkkua

6 kynttä puristettua valkosipulia

1 rkl suolaa

2 tl rouhittua mustapippuria

1. Raasta kurkku ja laita valumaan lävikköön.

2. Vispaa rahka ja pehmeä voi.

3. Lisää joukkoon valutettu kurkkuraaste ja valkosipuli.

4. Mausta suolalla ja pippurilla.

5. Anna maustua jääkaapissa yön yli.

## Vadelmainen mustaherukka-charlotta VL

Charlotta riittää 15 henkilölle. Sataa henkilöä varten kakkuja tarvitaan 7.

### Pohja

5 munankeltuaista  
5 munanvalkuaista  
1 dl sokeria  
1 dl vehnä jauhoja  
½ dl perunajauhoja

### Pohjan täyte

Mustaherukka- vadelmahilloa (kts. Vinkki)

### Täyte

2 ½ dl vähälaktoosista vaahtoutuvaa vaniljakastiketta  
600 g vähälaktoosista vadelmajogurttia (Valio vadelma- boysenmarja)  
200 g mustaherukkaa  
½ dl sokeria  
2 tl vaniljasokeria  
10 liivatelehteä  
4 rkl mustaherukka- tai vadelmamehua

1. Vaahdota keltuaiset ja puolet sokerista. Vaahdota toisessa astiassa valkuaiset ja toinen puoli sokerista.
2. Yhdistä vaahdot varovasti käännellen.
3. Laita keskenään sekoitetut kuivat aineet vaahtoseokseen varovasti siivilän läpi.
4. Paista uunin alatasolla 200°C:ssa n. 6-8 min.
5. Levitä jäähtyneelle pohjalle mustaherukka- vadelmahillo.

6. Kääri pohja napakaksi rullaksi ja leikkaa noin 2 cm:n paloiksi. Veitsi on hyvä pyyhkiä jokaisen leikatun viipaleen jälkeen, koska hillo värjää pohjan nopeasti.

7. Vuoraa pyöreä 3 litran kulho kelmulla ja aseta kääretorttupalat tasaisesti kulhon sisälle vierekkäin.

8. Laita liivatelehdet kylmään veteen likoamaan. Vaahdota vaniljakastike napakaksi ja lisää sekaan vadelmajogurtti ja soseutetut mustaherukat.

9. Kiehauta mehu. Purista liivateista vesi pois ja liuota kuumaan mehuun. Sekoita tasaiseksi.

10. Kaada liivateseos ohuena nauhana täytteeseen. Kaada täyte vuokaan. Peittele kelmulla ja anna hyytyä yön yli kylmässä.

11. Leikkaa seuraavana päivänä reunoilta pois yli jääneet kääretorttuviipaleet. Kumoa Charlotta tarjoilualustalle. Koristele tuoreilla mustaherukoilla ja vadelmilla.

### Vinkki:

Mittaa kattilaan 100 g mustaherukoita, 100 g vadelmia ja 2 rkl vettä. Anna kiehahtaa välillä sekoittaen ja lisää hillosokeria 80 g. Keitä hiljalleen kokoajan sekoittaen n. 10 min. Anna jäähtyä ennen kääretorttupohjalle levittämistä.

**Erityisruokavaliot:****Gluteeniton, laktoositon:**

noin 15 annosta

Korvaa alkuperäisen ohjeen jauhot gluteenittomalla jauhoseoksella. Valmista kääretorttu ohjeen mukaan.

**Täyte**

2 ½ dl laktoositonta vaniljakastiketta  
(Valio vanhanajan vaniljakastike)

600 g laktoositonta vadelmajogurttia  
(Valio laktoositon mustikka- vadelma)

200 g mustaherukkaa

½ dl sokeria

2 tl vaniljasokeria

10 liivatelehteä

4 rkl mustaherukka- tai vadelmamehua

Valmista gluteenittoman ja laktoosittoman Charlottan täyte alkuperäisen ohjeen mukaan.

**Maidoton, kananmunaton ja liivateeton:**

noin 10 annosta

50 g Keiju kevyt laktoositon margariini

40 % sulatettuna

1,5 dl vettä

1,5 dl sokeria

1 tl vaniljasokeria

3 dl vehnä jauhoja

Sekoita vesi ja sulatettu rasva.

Vatkaa joukkoon kuivat aineet siivilän läpi.

Kaada taikina uunivuokaan (n.20x20cm) leivinpaperin päälle

Paista 175 astetta n.10 min.

Levitä mustaherukka-vadelmahillo jäähtyneen pohjan päälle ja kääri rullalle.

**Päälle**

Tuoreita mustaherukoita ja vadelmia

**Kiille**

1 ½ dl Mustaherukka- tai vadelmamehua  
1 dl Hyytelösokeria

Viipaloi kääretorttu noin 2 cm:n paksuisiksi paloiksi. Asettele viipaleiden päälle tuoreita marjoja. Valmista hyytelökuorrutus. Kuumenna kattilassa 1½ dl mehua kiehuvaan ja lisää 1 dl hyytelösokeria. Sekoita kunnes hyytelösokeri liukenee veteen. Levitä hyytelöliemi välittömästi marjojen päälle voitelusiveltimellä tai lusikkaa apuna käyttäen.

## Herrasväen pikkuleivät L

noin 100 kpl

### Keksit

400 g laktoositonta voita  
4 dl sokeria  
4 tl vaniljasokeria  
2 kananmuna  
1 dl laktoositonta kermaa  
2 dl tärkkelysjauhoja  
n. 6 dl vehnäjauhoja  
2 tl leivinjauhetta

### Täyte

vadelmahilloa

### Pinnalle

erikoishienoa sokeria

1. Vaahdota pehmeä voi, sokeri ja vaniljasokeri kuohkeaksi joko käsin vaivaten tai yleiskoneella. Sekoita mukaan kananmuna ja loraus kermaa.
2. Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään ja vaivaa ne taikinan joukkoon.
3. Jäähdytä taikina jähmeäksi ennen kaulimista.
4. Kauli kylmä taikina vajaan puolen sentin paksuiseksi levyksi ja leikkaa siitä muotilla perinteisiä pieniä pyöreitä tai vaikka pieniä piparin muotoisia paloja. Tärkeintä on, että ne ovat keskenään samankokoisia.
5. Paista pikkuleipiä 180-asteisessa uunissa noin kahdeksan minuuttia.
6. Kun piparit ovat jäähtyneet, lusikoi joka toiseen teelusikallinen vadelmahilloa. Nosta toinen pikkuleipä hillon päälle ja paina kiinni. Pyöräytä kukin pikkuleipä sokerissa ja nosta vadille.

## Erityisruokavaliot:

Gluteeniton, maidoton ja kananmunaton ohje noin 25 kpl

### Keksit

100 g Keiju kevyt laktoositon margariini  
40 % (tuote on maidoton)  
3/4 dl sokeria  
1 tl vaniljasokeria  
0,5 tl soodaa  
n. 2 dl gluteenitonta jauhoseosta

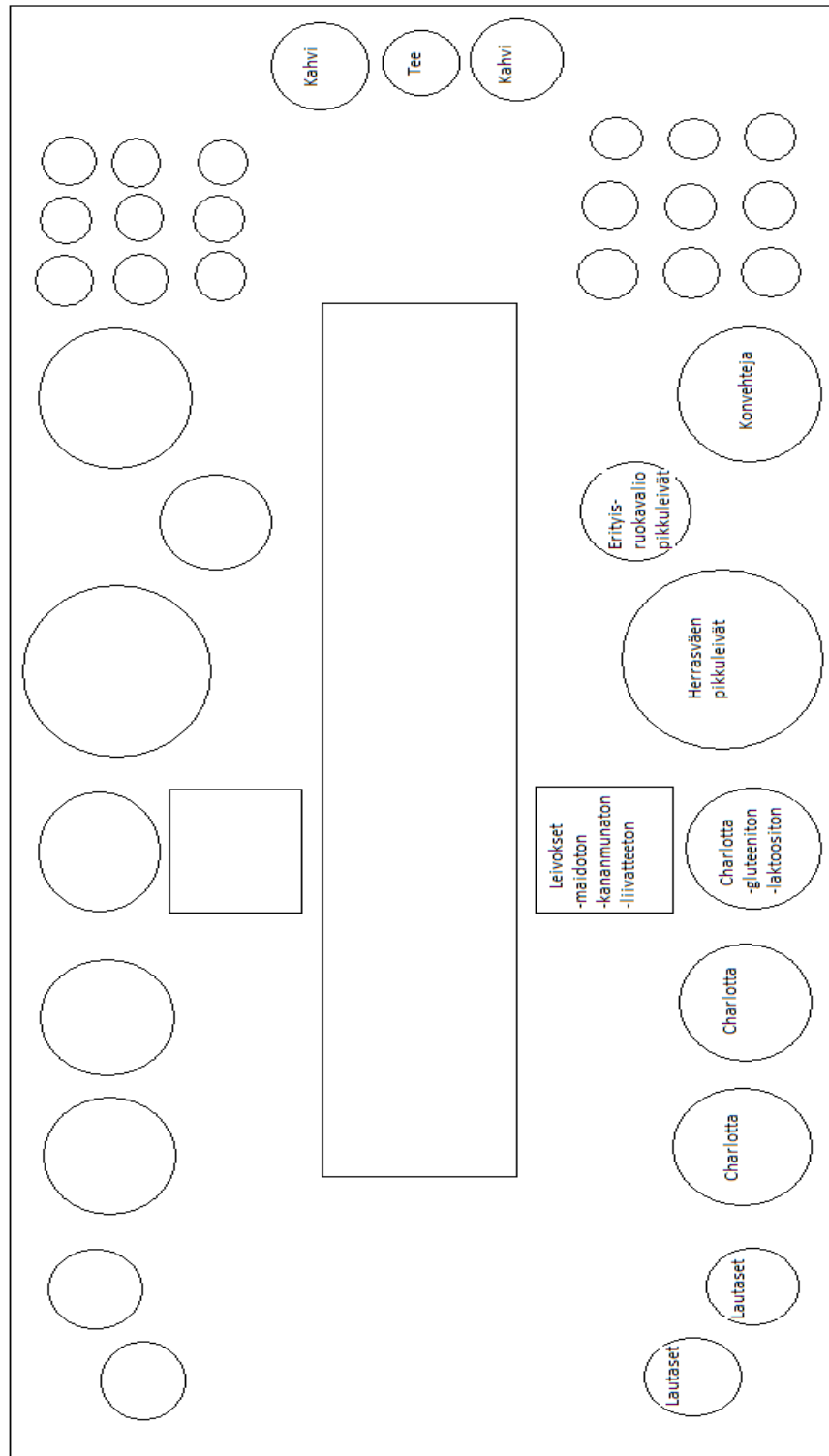
### Täyte

vadelmamarmeladia

### Pinnalle

erikoishienoa sokeria

Vaahdota pehmeä voi, sokeri ja vaniljasokeri kuohkeaksi. Sekoita jauhoseos ja sooda keskenään ja vaivaa ne taikinan joukkoon. Jäähdytä taikina jähmeäksi ennen kaulimista. Kauli kylmä taikina vajaan puolen sentin paksuiseksi levyksi ja leikkaa siitä muotilla samankokoisia paloja. Paista pikkuleipiä 180-asteisessa uunissa noin kahdeksan minuuttia. Kun piparit ovat jäähtyneet, lusikoi joka toiseen teelusikallinen vadelmahilloa. Nosta toinen pikkuleipä hillon päälle ja paina kiinni. Pyöräytä kukin pikkuleipä sokerissa ja nosta vadille.





<p>Ruisnappiset ja ohraleipä Voi ja Fammun kurkku-raikkaleivite</p> <p>Mantereen vihersalaatti</p> <p>Hungariainen valkokaalisalaatti</p> <p>Maidoksen perunasalaatti</p> <p>Punajuuripatee</p> <p>Gerdrudin lohhi</p> <p>Tomaatti-purjosalsa</p> <p>Eriksonin yrttisiliä</p> <p>Maito, vesi ja kotikalja</p> <p>Kahvi, haudutettu tee ja mehu</p> <p>Vadelmainen mustaherukkahartotta</p> <p>Herrasväen pikkuleivät</p> <p>Konvehti</p> <p>Kaiikki ruoat ovat vähälaktoosisia</p>
--

<p>OHJELMA</p> <p>Tervetulopuhe:</p> <p>Marja-Liisa Rannikko</p> <p>Musiikkiesitys ja yhteislaulu</p> <p>Ruokailu</p> <p>Juontaja kertoo Sepänniememestä</p> <p>Puhe: Kunnanjohtaja</p> <p>Musiikkiesitys (kuoro)</p> <p>Puhe:</p> <p>”Näytelmä” näytelmäkerho</p> <p>Juontaja kertoo Sepänniemestä</p> <p>Kahvi</p> <p>Vapaata seurustelua</p> <p>MENU</p>
---

<p>Sepänniemen 30 -vuotisjuhla</p> <p>28.8.2010</p> <p>Runo tai valokuva</p>
--

